Anno XXVIII - Fasc. 627 Roma, 1° Gennaio 1932 - X (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

Fondatore e Direttore:
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

SOMMARIO DEL FASCICOLO 627 (1° Gennaio 1932).

Il rimedio del «dolente punto» della crisi zootecnica (*C. A. Cortina*) — Programma degli abbonamenti pel 1932 — Le predizioni di «Barbanera» per l'anno bisestile 1932 (*L'Astrologhetto*) — La fabbricazione del «Cacciocavallo» (*Prof. Carmelo Campisi*) — I bovini a groppa di cavallo (*Ettore Mascheroni*) — Curiamo le piante: Consigli pel mese di gennaio (*Dott. V. Bongini*) — Echi di cronaca agraria — Fra Riviste e Giornali — Rubrica di varietà per le famiglie — La Radio Agricola.

PER NITRATARE I GRANI

l'agricoltore italiano, nell'interesse proprio e del Paese, deve impiegare esclusivamente

NITRATO DI CALCIO

perchè: **prodotto nazionale - di effetto immediato - costa meno del nitrato d'importazione - costa il 20% meno della passata campagna - porta al terreno gratuitamente la calce**

MONTECATINI MILANO SOC. GEN. PER L'IND. MINERARIA ED AGRICOLA

I grani nitratati con NITRATO DI CALCIO si rinvigoriscono rigogliosi tutto l'inverno e danno le produzioni più elevate e redditizie.

R. MATERIAL MYCOLOGICO 7 JAN. 1932 INSCRIVERE

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 21-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

L'UFFICIO LEGALE-AMMINISTRATIVO della nostra Rivista diretto dall'

Avvocato Comm. F. V. CORTINA

si interessa della trattazione di cause dinanzi a qualsiasi giurisdizione ed è specializzato per tutte le pratiche fiscali-amministrative dei terzi colle Pubbliche Amministrazioni in Roma

Speciali condizioni di onorari per gli abbonati a "La Rivista Agricola,,

Scrivere presso la nostra Direzione

IL TELEFONO

« Non oso arrischiare di mandare nell'incertezza i prodotti sul mercato; così molte volte mi restano in fattoria con gran danno mio e del mezzadro ». Così parla un agricoltore malcauto e poco di spirito. L'amico che lo ascolta sorride: si capisce, *egli nella sua fattoria ha il telefono, col quale prende facili preventive informazioni della piazza, evitando perdite e gite a vuoto.*

✦✦✦

Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.)

Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna.

Chi sospende la pubblicità nella morta stagione o nei periodi di crisi generale è come quel tale che distrugge una diga durante la bassa marea

PIANTE

FRUTTIFERE estesa coltivazione
ORNAMENTALI: grandioso assortimento
ALBERI A FOGLIA CADUCA per viali
CONIFERE — ARBUSTI SEMPREVERDI — ARBUSTI DA FIORE — RAMPICANTI — ROSE — OLIVI — GELSI — VITI — SEMI.

Stabilimento orticolo GIANNINO GIANNINI
PISTOIA
CATALOGO GRATIS

Società Anonima

CARLO ERBA

MILANO

Prodotti per Agricoltura

ARSENIATO DI PIOMBO

"ERBA,, IN POLVERE ED IN PASTA **al 50 %**

per combattere i parassiti delle piante

Prodotti per Enologia

POTASSIO METABISOLFITO
SOLFITO DI CALCE

Acido Carbonico liquido

in bombole da 10 a 20 Kg.

INCUBATRICI-ALLEVATRICI-POLLAI
e ATTREZZI per AVICOLTURA-

F.lli GRILLI

FIRENZE - Via Ghibellina N°100-
POLLI · CONIGLI · FAGIANI · CIGNI
COLOMBI · UCCELLI · Listino gratis

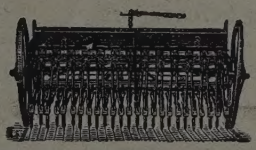
RUD. SACK

Aratri, Erpici, Coltivatori, Seminatrici, Monovomeri e polivomeri automatici per Trattori.

FAHR ORIGINALI

Mietitrici, Legatrici, Falciatrici, Rastrelli, Ranghinatori, Voltafieno

Trattori "Allis Chalmers"
Trebbiatrici "Clayton"
Trebbiatrici R. Ferriere ungheresi.



ANTONIO FARINA - VERONA
Rappresentante Generale per l'Italia.

CREOLINA

Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'ARTA EPIZOOTICA si contagiosa, si tossica

DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome « CREOLINA »

Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON Sampierdarena

Vivaio Scuola E. OTTAVI

CECCANO (Roma)

Barbatelle e talci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI — Chiedere catalogo

PIANTE

Fruttifere • Ornamentali • Industriali

ARBUSTI DA FIORE
Svariato assortimento di piante in vaso
per SERRE - APPARTAMENTI e GIARDINI
Grande disponibilità di piante adulte
per VIALI - PARCHI - GIARDINI, ecc., ecc.
Piantine da seme e talea

Stabilimento botanico MENOTTI MELANI
S. PIETRO AGLIANA (Pistoia)
Catalogo GRATIS a richiesta

Fornitore
della Reale Casa

STABILIMENTO ORTICOLO

B. LOTTI - Pistoia

Sede - Via del Maglio, 2

Grande coltivazione di piante in genere
Speciale cultura della " Feijoa Sellowiana "
Cataloghi gratis a richiesta

SEMENTI DI GRAMINACEE

DI OTTIMA QUALITA', di massima purezza e di perfetta germinazione, alpine e importate dall'Estero.

MISCUGLI DI SEMENTI
per formare piani stabili e temporanei.

Barbabietole originarie della Germania

Stabilimento Agrario Forestale
SILVATERRA
CHIUSA D'ISARCO (Alto Adige)

"OLLOMONT,,

Società Anonima

TORINO - Via Arcivescovado, 7 - TORINO

Stabilimenti in TORINO e VERCELLI

per la

fabbricazione del SOLFATO DI RAME

IL SOLFATO DI RAME

è il migliore e più efficace rimedio preventivo e curativo contro la peronospora

IL SOLFATO DI RAME

cristallizzato, data la sua ricchezza in rame attivo, è anche il rimedio più economico

Il Solfato di Rame "OLLOMONT,,

è sempre maggiormente apprezzato dagli agricoltori per la sua constatata purezza

Per le imminenti covate invernali provvedetevi della

INCUBATRICE ARTIFICIALE PER 40 UOVA

"LA CHIOCCIA,

E' in commercio da 18 anni, dà ottimi risultati e costa appena 150 lire franca di porto e di imballaggio in tutta Italia

Inviare vaglia o chiedere catalogo all'Amministrazione del

GIORNALE DEGLI ALLEVATORI - Catania

Cercasi ovunque Agenti Rappresentanti

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO

da preferirsi

ANTONINO BUCCA

MILAZZO (Messina)

DOMANDARE CATALOGO GRATIS

PARCO D'ALLEVAMENTO

di COLLIANO (Salerno)

Selvaggina viva d'ogni specie

VENDE: Lepri - Pernici - Fagiani da caccia e da voliere - Piccioni per tiro

Selvaggina grossa - Cani segugi

ZOOSAN BIAGI

ZOOSAN

Alimento addizionale preservativo contro le epidemie della razza suina

ZOOSAN BIAGI

Adottata da innumerevoli **Proprietari e Allevatori** per prevenire e combattere le malattie dei suini

PREPARAZIONE SPECIALE DEI LABORATORI della

FARMACOTECNICA RICCI

BOLOGNA

Prezzo d'ogni scatola L. 9.50

Risultati ottimi, spontanei ed entusiastici attestati

OPUSCOLO GRATIS A RICHIESTA

Indirizzare: **ZOOSAN BIAGI**

Farmacotecnica Ricci

Via Mazzini N. 25 - BOLOGNA

Spazio a disposizione

dello

STABILIMENTO AGRICOLO

PRIMO BALDACCI & FIGLI

PISTOIA

VIVAI DI VITI AMERICANE

Premiato con Croce al Merito e Medaglia d'oro a diverse esposizioni

BARBATELLE INNESTATE E FRANCHE — TALEE DA INNESTO E DA BARBATELLAIO DELLE MIGLIORI VARIETA'

Massima garanzia — Cercasi rappresentanti

CRISAFULLI SANTI DI GIOACCHINO

OLIVARELLA (Messina)

A richiesta si spedisce listino gratis

F.lli SGARAVATTI

SEMENTI

PADOVA (Barriera Piove)

300 Ettari di COLTURA

2500 metri quadrati di SERRE a riscaldamento termale

CATALOGHI GRATIS

É uscito di recente, completo, il sempre più

NUOVO CATALOGO ILLUSTRATO

della premiata Ditta orticola

PAOLO BARTOLOZZI E FIGLI DI PISTOIA

Più che un catalogo è un Vademecum del frutticoltore moderno trattando, sia pure succintamente ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura e orticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50)

AGRICOLTORI, ricordate che il

SUPERSOLFO

è il rimedio più economico ed è efficacissimo per combattere ogni sorta di insetti dannosi e di malattie crittogamiche delle piante coltivate.

Oltre il **Supersolfo semplice** si fabbrica anche il **Supersolfo ramato** contro tutte le crittogame che si combattono coi sali di rame, la cui azione si cumula con quella del **Supersolfo.**

Certificati, istruzioni e prezzi presso la

OFFICINA GAS S. PAOLO - ROMA Via Ostiense

SCONTO DEL 5% A FAVORE DEI NOSTRI ABBONATI

G. B. PARAVIA & C.

Torino - Milano - Firenze - Roma - Napoli - Palermo

Nuovissime pubblicazioni della

BIBLIOTECA AGRICOLA PARAVIA

C. BASSO - *Il letame*	L. 7.50
C. BONDON - *Alimentazione dei bovini da latte*	» 6.50
P. DASSAT - *L'igiene dei piedi nei bovini e negli equini*	» 6.50
R. CAVALLI - *Il controllo del latte*	» 9.50
A. BALDI e A. FERRI - *Il cavolfiore precoce di Jesi*	» 7.50
A. MASCHERONI - *I bovini da carne*	» 11.—
A. POLI - *La terra, le meteore atmosferiche e l'agricoltura*	» 7.—
A. ROMOLOTTI - *Mezzi di attacco e contenimento dei bovini*	» 6.50

Tutti i volumetti, solidamente legati in cartoncino e di comodo formato tascabile, sono arricchiti da numerose illustrazioni nel testo e da tavole fuori testo.

ORDINAZIONI E RICHIESTE ALLE LIBRERIE PARAVIA DI TORINO, MILANO, FIRENZE, ROMA, NAPOLI, PALERMO O PRESSO I MIGLIORI LIBRAI DEL REGNO.

Spazio a disposizione

dello

STABILIMENTO AGRICOLO

A. SCIACCA & FIGLI

Via Canfora N. 27

CATANIA

1929: ETTOL. 552.575
1930: ETTOL. 446.181
1931: ETTOL. 600 000

1873 - 1931:
OLTRE ETTOL. 8.500.000

ECCO LA NOSTRA PRODUZIONE di

BOTTI in CEMENTO ARMATO con o senza rivestimento di vetro

Per Sopraluoghi, Progetti e Preventivi gratuiti, rivolgersi solo e direttamente agli inventori:

BORSARI & C. - MILANO

Via Zebedia n. 9 Casella Postale 886

La concia del grano da seme a secco con

POLVERE CAFFARO

fatta subito la trebbiatura preserva il grano dagli insetti e lo immunizza dalle carie.

Mescolare intimamente per ogni quintale di grano da seme Gr. 200 di

POLVERE CAFFARO

E' il solo metodo che evita gli inconvenienti della bagnatura del seme

Società elettrica ed elettrochimica del Caffaro
ANONIMA CAPITALE L. 21.000.000 INTERAMENTE VERSATO
MILANO

PREMIATA FABBRICA BOTTI
Egidio Gaya & C.
CONEGLIANO (Veneto)

Fornitrice dei principali Stabilimenti Vinicoli d'Italia, Spagna, Francia Grecia ed America del Sud

ANNO XXVIII — Roma, 1° Gennaio 1932 - X — FASCICOLO 627

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 21845

Il rimedio pel "dolente punto„ della crisi zootecnica

E' stato il Duce — nel suo magistrale ed acclamato discorso al Teatro Argentina per la premiazione del Grano — a chiamare colla appropriata qualifica di « dolente punto » la gravissima crisi zootecnica. E' stato il Duce ad annunziare prossimo un provvedimento sanatorio per il grande malanno. Ed è stato ancora il Duce a darci, dopo soli quindici giorni dal preannunzio, l'attesissimo rimedio.

Rimedio, che non è, e non può essere ancora il « toccasana » ma che è già la guarigione.

Perchè anche di un grande male fisico umano si può essere, in massima, guariti, pur avendo ancora necessità di prodigarsi delle cure accessorie e continuative per un certo periodo di tempo, che sarà più o meno a lungo a seconda dello scrupolo, o della semplice buona volontà coadiutrice, che ci metterà lo stesso infermo.

Il provvedimento-rimedio, che è stato deliberato in un recente Consiglio dei Ministri, è precisamente questo: In ogni comune del Regno è temporaneamente stabilito che, nella mattazione bovina, sarà stabilita una percentuale minima di bestiame nazionale da sottoporsi al macello.

E siccome il Consiglio dei Ministri ha deferito al Ministro per l'Agricoltura e le Foreste l'incarico di fissare questa percentuale, così S. E. il Barone Acerbo, con deliberazione prontissima e lodevole, ha fissata quella percentuale nell'85 per cento.

Che cosa significano questi provvedimenti? Parliamo al numero plurale, perchè, oltre al deliberato del Consiglio dei Ministri e del Ministro di Agricoltura, ce n'è un terzo emanato contemporaneamente dal Capo del Governo, come Ministro dell'Interno, e di carattere igienico veterinario, col quale tutti i bovini importati dall'estero debbono, alle nostre frontiere, essere sottoposte alla prova della tubercolina, affine di garantire gli italiani dal pericolo, di introdurre nei nostri confini del bestiame affetto da tubercolosi.

Adunque, che cosa significano questi saggi provvedimenti? Significano, se non la fine immediata della crisi, certo l'arresto prima ed il confortante miglioramento in seguito.

A causa della facile concorrenza che gli allevatori stranieri facevano al prodotto zootecnico nazionale (concorrenza favorita anche da coefficienti interni, ome le avversità stagionali e la conseguente penuria di foraggi) i prezzi del nostro bestiame erano, in questi ultimi tempi, non solo scesi, ma addirittura precipitati.

Ed i più colpiti dalla grave sciagura erano i poveri allevatori di montagna o di terre lontane dai grandi centri di mercati perchè in questi ultimi sopratutto affluivano quantità, ingentissime e contemporanee di bestiame, provocando l'ingorgo ed il congestionamento della piazza, con conseguente impressionante rinvilio dei prezzi.

I poveri allevatori di montagna e dei piccoli centri lontani, allarmati da queste notizie sciaguratamente ingigantite da vociferazioni di speculatori rapaci e senza coscienza, si affrettavano a svendere il loro bestiame, ossessionati dal timore di prezzi ancora peggiori.

Conseguenza delle conseguenze che doveva più vivamente preoccupare il Governo e chi guarda anche al futuro oltrechè ai danni contingenti — era che gli allevatori si sarebbero ben presto stancati di allevare in perdita.

Quindi un pericolo tremendo di rovina per il nostro già non certo esuberante patrimonio zootecnico.

Il doppio provvedimento deve però essere accolto con soddisfazione anche dai consumatori, fra cui, in fondo, sono gran parte anche gli stessi allevatori. I consumatori sono anzitutto tutelati dalla provvidenza Governativa contro la terribile possibilità di nutrirsi di carne infetta da tubercolosi, il che vale contro il pericolo di contagio collo spaventoso malanno, che pur troppo fa già così larga serie di vittime anche nel nostro paese.

Poi non devono temere che dalla fissazione dell'80 per cento di mattazione nazionale possa venire un eccessivo gravame del costo della carne. I prezzi torneranno al loro prezzo normale. Ecco tutto. Del resto basta pensare un momento all'eventualità di una forte decrescenza nell'allevamento — anche senza arrivare all'abbandono — per convincersi che, per forza di cose, venendo ad essere intaccato e sminuito il patrimonio zootecnico, i prezzi — per logica legge economica — risaliranno ben più alti di quello che possa verificarsi in questi tempi.

Lasciamo quindi che, come già pel grano, dopo il saggio provvedimento del 95 %, di quantitativo nazionale nella macinazione, così anche per la carne i poveri agricoltori possano respirare.... e vedere i loro inenarrabili sacrifici almeno in parte compensati.

C. A. CORTINA

Programma degli abbonamenti pel 1932

Malgrado i tempi economicamente difficili, noi diamo anche quest'anno agli abbonati della *Rivista Agricola*, un premio completamente gratuito, e franco di porto. E cioè: L'*Almanacco degli agricoltori 1932*, che è il 16° della serie e che, sia per il concorso di illustri e valentissimi collaboratori, sia per la varietà degli argomenti svolti, e sia per la ricchezza delle illustrazioni, costituisce un bel volume di 200 pagine unico nel suo genere, utile e dilettevole per tutte le categorie di agricoltori ed anche per le loro famiglie.

L'Almanacco degli Agricoltori 1932.

Oltre alla prefazione, che si è compiaciuto scrivere appositamente S. E. Marescalchi, Sottosegretario di Stato per l'Agricoltura e le Foreste, l'*Almanacco degli Agricoltori* del 1932 contiene anche articoli di altre altissime personalità agrarie assai care a tutti i Rurali d'Italia, — primo fra tutti S. E. il Barone prof. Giacomo Acerbo, Ministro dell'Agricoltura e Foreste — che ha scritto per l'Almanacco un interessante ed originale articolo.

Altri ne contiene l'almanacco 1932 del gr. uff. Mario Mariani, Dirett. Gen. dell'Agricoltura, e di S. E. il Prof De Michelis, Presidente dell'Istituto Internazionale di Agricoltura.

Gli abbonamenti cumulativi a prezzo ridotto

Anche per il 1932, gli abbonati della *Rivista Agricola* potranno avere a prezzi notevolmente ridotti, concessici dalle rispettive amministrazioni, parecchi periodici, che saranno per la coltura agraria di tutti, un ottimo complemento della nostra Rivista.

1. L'APICOLTURA ITALIANA, il vecchio ed apprezzatissimo giornale apistico di Ancona, a Sole L. 12 invece di L. 14.

2. L'AGRICOLTURA COLONIALE, la bella ed elegante rivista che si pubblica mensildente in grandi fascicoli a Firenze per L. 24, invece di L. 30.

3. GLI ALLEVAMENTI REDDITIZII, la bella Rivista pratica illustrata diretta dal Comm. Ugo Basso di S. Remo per sole L. 15, invece di L. 25.

4. IL BOLLETTINO DEGLI ALLEVATORI, l'antico giornale del Cav. Bonetti di Firenze a sole L. 16, invece di L. 20.

5. IL BOLLETTINO VETERINARIO ITALIANO di Torino, diretto dal nostro ottimo collaboratore Prof. Gambarotta per L. 4,50 invece di L. 6.

6. IL CACCIATORE ITALIANO, il più importante e diffusissimo giornale di caccia e di pesca, che si pubblica settimanalmente a Milano per L. 26, invece di L. 30.

7. L'ENOLOGIA MODERNA, di Milano diretta dal nostro valente collaboratore Cav. Enot Pietro de Renzio: per L. 7, invece di L. 8.

8. IL GIORNALE DI RISICULTURA, di Vercelli che da anni propugna, per la regione e per tutta Italia la buona battaglia del Riso, per L. 6 invece di L. 7.

9. IL MONDO FILATELICO, la elegantissima ed interessante rivista fondata e diretta dal nostro amico Gius. Gaggero, utilissima ai collezionisti di francobolli che sono anche fra gli agricoltori per L. 8,50, invece di L. 10,50.

10. IL PROGRESSO VINICOLO, la interessante pubblicazione diretta dal Prof. Garoglie, edita dalla casa Editrice « I Fermenti » per L. 10, invece di L. 12,50.

11. La stessa Casa « I Fermenti » pubblica L'ANNUARIO VITI-VINICOLO, a cura pure del Prof P. G. Garaglio, che è un bel complemento del nostro *Almanocco degli Agricoltori* e che è n. abb. si potranno avere per L. 6 anzichè 7,50.

12. Pure la casa « I Fermenti » offre ai nostri abbonati la pubblicazione I PROVERBI AGRARI (raccolta di 2500 proverbi attenenti all'agricoltura per L. 16, invece di L. 20.

13. LA RIVISTA ORTICOLA (anno XXII), la interessante e molto utile Rivista della Società orticola varesina diretta dal competentissimo in orticoltura e giardinaggio Prof. Cav. uff. Giulio Girardi. Per L. 10 invece di L. 12.

I giornali che daranno in cumulativo "La Rivista Agricola,, e "L'Almanacco degli Agricoltori 1932,,,

1. *Regime Fascista* di Cremona.
2. *Il Secolo XIX* di Genova.
3. *La Gazzetta* di Venezia.
4. *Il Gazzettino* di Venezia.
5. *La Provincia* di Como.
6. *Sentinella d'Italia* di Cuneo.
7. *Il Veneto* di Padova
8. *Il Corriere Padano* di Ferrara.
9. *La Patria del Friuli* di Udine.
10. *L'Arena* di Verona.
11. *La Gazzetta del Mezzogiorno* di Bari.
12. *Il Giornale di Sicilia* di Palermo.
13. *L'Ora* di Palermo.
14. *La Sesia* di Vercelli.

Il modo più pratico per rinnovare, senza spesa di posta, l'abbonamento alla "Rivista Agricola,,.

Per levare ai nostri abbonati vecchi e nuovi la noia e la spesa del vaglia ordinario abbiamo aperto alla Rivista Agricola un contocorrente postale: esso porta il *numero* 1-12895.

I nostri abbonati avranno trovato nel fascicolo del 1. Dic. il Bollettino di versamento per l'abb. 1932. Non avranno che da riempirlo e portarlo al più vicino ufficio postale colle L. 24, o colla maggior somma se vorranno dei cumulativi.

Chi non ritrovasse quel Bollettino non ha che a richiederne uno all'Ufficio Postale, non dimenticando, nel riempirlo, di scrivere chiaro il nostro numero di conto corrente, che è: *1-12895*.

Chi poi preferisse servirsi ancora del vaglia ordinario sarà ugualmente il benvenuto colle sue L. 24.

Altre copie de "L'Almanacco degli Agricoltori 1932,, agli abbonati della "Rivista Agricola,,.

Agli abbonati della « Rivista Agricola » che desiderano avere altre copie dell'almanacco, per regalarle a parenti od amici, come certo gradita strenna, noi le daremo loro a sole L. 2,50 franche agli indirizzi segnatici, invece di L.4.

Intanto avvertiamo che la spedizione dell'Almanacco è già in pieno sviluppo. A tutti coloro che rinnovano l'abbonamento l'Almanacco viene spedito il giorno stesso in cui ci arriva il vaglia.

Le predizioni di "Barbanera„ per l'anno bisestile 1932

Più passano gli anni, più — s'intende — anche « Barbanera » si invecchia, e più diventa prudente e guardingo nei suoi pronostici. Parecchi tuttavia ne fa; riguardo al tempo e qualcuno, timidamente e circonfusamente, ne azzarda anche riguardo ad avvenimenti politici e mondiali.

I tempi sono diventati difficili per tutti... e la prudenza non è mai troppa.

Seguiamolo adunque dal Capodanno a San Silvestro del 1932.

IN GENNAIO Barbanera ci preannunzia: Fase incostante nella 1ª settimana; fase rigida e, per diverse località, con abbondanti nevicate nella 2ª.

Nella stessa 2ª settimana — e precisamente per giovedì 7 (mentre... Urano sta in quadratura col Sole) Barbanera predice « *Un accordo raggiunto da tempo desiderato* ».

Che sia già l'accordo mondiale pel disarmo? Ci parrebbe un po' prematuro, a giudicare dagli umori...

Per il 15 gennaio ci annunzia una fase di tempo assai rigida ed il freddo ce la mantiene anche pel 23, con l'aggravante di bufere e di vento. Meno male che lo stesso giorno ci predice « *Una grande novità che allieterà il mondo* ».

Domeniddio sia lodato! Ma che sarà mai?

Pel 30 la *fase* si fa piuttosto buona e si avranno alcune giornate di sole.

PER FEBBRAIO, Barbanera ci predice una *fase piovigginosa* a partire dal 6, che si rifà più fredda verso il 14, con pioggie più decisamente abbondanti.

Ma ecco che, per lo stesso giorno, che è anche la 1ª domenica di quaresima, egli dice che vi sarà « *Un grande trionfo dell'Areonautica* ».

Che sia quello preannunziato da S. E. Balbo all'indomani dela gloriosa trasvolata italiana al Brasile? Speriamolo!

Pel 22 alternative di giornate di sole con quelle piovigginose e, come avvenimento, « *Un lieto evento in una casa principesca* ».

Al 28 ed al 29 la *fase* sarà discretamente buona.

PER MARZO, Barbanera ci segnala pel giorno 7 un Eclissi di Sole, che, manco a dirlo, sarà invisibile in Italia e ci preannunzia un tempo incostante, ma con « *grandi vincite al lotto* ». Quanti lo benediranno?

A metà mese, fra il 15 ed il 16, la *fase* diventa addirittura burrascosa.

Al 22 altro eclissi... invisibile in Italia e tiramento di venti a tutta forza.

Il 27 marzo è Pasqua.

E il tempo e gli avvenimenti la saluteranno con letizia.

Infatti, nell'ultima settimana, la *fase sarà ottima* e — aggiunge Barbanera — *si avranno* « *Novità sorprendenti e liete* ». Aspettiamole adunque fiduciosi...

PER APRILE, Barbanera ci dà al 6 una *fase* piuttosto incostante, che al 14 diventa buona. E ci preannunzia per tale giorno un « *Movimento di Prefetti* ».

Pel 20, fase molto variabile e pel 27 fase buona con qualche rara pioggerella, ma con una notizia triste, che Barbanera così annunzia: « *Compianto generale per la morte di un noto Personaggio* ».

PER MAGGIO, Barbanera ci farebbe avere dal 5 in poi tempo incostante con pioggia e vento, che verso il 12-13 cessano; torna la fase buona con intermezzo... di qualche burrasca, però rallegrata da « *grandi manifestazioni sportive* ».

Veramente queste sono ormai predisposte ovunque, quindi non è difficile preannunziarle.

Pel 20 abbiamo i primi caldi piuttosto sensibili, con la fase ottima. E, per giunta, una « *sorpresa Diplomatica* ». Quale e dove? La vedremo.

Verso il 27 la fase è più buona, cioè meno calda con qualche temporale.

PER GIUGNO, Barbanera, dal 4 ci preannunzia il ritorno del caldo con alternazioni di temporali e grandinate e una « *seria affermazione letteraria* ».

Grandinata anche, da cui si può sempre preservarci, mentre per le grandinate di campo... raccomandiamoci a *Santa Barbara* e a *San Simon*, che ci liberino dalla folgore e dal *tron*, come rimano i contadini piemontesi.

Al 18 ritornerebbe il caldo, che si accentuerà verso il 25, pel qual giorno Barbanera ci preannunzia « *una vertenza clamorosa* ». Di popoli o di personaggi? Barbanera non lo dice.

PER LUGLIO, Barbanera ci dà subito una fase *assai calda*, durante la quale — fra il 2 e il 3 — avremo « *Manifestazioni giovanili* ».

Il caldo si accentua verso l'11, *con minaccia di grande siccità* per le nostre campagne.

Il caldo diventa quasi insopportabile al 17, col qual giorno scoppiano violenti uragani in qualche regione. Non dice quale.

Dice però che il 17 si avrà « *Una grande scoperta di uno scienziato* ».

Che questa sia almeno benefica per l'umanità!...

Il 26 ci sarà un improvviso, momentaneo abbassamento di temperatura.

PER AGOSTO, Barbanera ci dà subito una nuova caldissima fase e — berr!... — pel 2 annunzia un « *clamoroso delitto passionale* ».

Pel 9: caldo insopportabile; pel 16: predominio di venti sciroccali. Poi aggiunge per lo stesso giorno: « *Noti sportivi in attività* ».

Pel 24: fase molto incostante, con pioggie e temporali e pel 31 ritorno del caldo insopportabile e, per chiusura, il solito Eclissi di Sole invisibile per noi. Ma chi le vedrà mai queste Eclissi?!

PER SETTEMBRE, Barbanera ricomincia a darci fase incostante al 7; ed al 14 ci preannuncia « *il felice coronamento di una grande impresa* ».

PER OTTOBRE, Barbanera dice che in principio continuerà la fase buona ed il 5 avremo « *una notizia che allieterà il popolo* ».

Sia la benvenuta, anche se, proprio non ci porterà l'abolizione delle tasse!...

Al 14 la fase si fa incostante e fredda, per diventare addirittura brutta verso il 29, pel quale giorno il negromante ci preonnunzia « *un successo inaspettato* ». Ma di chi?

PER NOVEMBRE, Barbanera dice che avremo in principio tempo assai buono, che si manterrà tale anche al 12, nel qual giorno si avrà un « *movimento di Diplomatici* ».

Al 21 la fase si fa fredda ed incostante e al 28 torna ad essere discreta.

E come chiusa di mese, Barbanera annunzia con un certo mistero: « *Un mistificatore punito* ».

PER DICEMBRE, Barbanera ci dà dal 3 una fase freddissima, con abbondanti nevicate.

E quanto ad avvenimenti nel mondo dice per detto giorno: « *Luttuoso incidente* ». Tocchiamo legno! A metà mese la fase è sempre fredda. Al 20 nuove nevicate, durante le quali... « *Un musicista raggiungerà onori e soddisfazioni* ».

L'anno bisestile si chiuderà, secondo il vecchio e sempre giovane Barbanera, con una fase fredda, ma rallegrata da belle giornate di sole.

Meno male! E buon anno a tutti!

L'ASTROLOGHETTO.

COSE LIETE

Ci giunge notizia da Parigi dell'avvenuto fidanzamento della graziosa signorina Maria Teresa Ozanne, figlia del Signor Carlo Ozanne, Segretario della Compagnia Ferroviaria Paris, Lyon et Mediterranée, col nostro eminente Collega in giornalismo Michele de Zacamois, noto letterato e drammaturgo applaudito. Le nozze si celebreranno prossimamente. Alla coppia felice giungano i nostri più belli e fervidi auguri. *La R. A.*

La fabbricazione del "Caciocavallo„

Il caciocavallo, come è noto, è un formaggio vaccino, a pasta dura e fermentata.

Esso è notissimo in tutto il mezzogiorno d'Italia, ove si fabbrica in grande quantità, e si può indubbiamente ritenere uno dei migliori formaggi esistenti in commercio, ricercatissimo per il suo gradevole sapore, a causa del quale viene adibito a svariati usi.

Sull'origine del suo nome vi sono varie ipotesi: la prima è quella per cui si crede originario dal latte di cavalla, dal quale pare siasi ottenuto per la prima volta. La seconda riguarda un'incerta località (Montecavallo) ove si ritiene che si producesse in abbondanza. Una terza ipotesi fa derivare il nome di caciocavallo dal modo singolare in cui si suole conservare durante il periodo di stagionatura: le forme, legate due a due con una funicella, sono poste a cavallo su un bastone, donde l'espressione di *cacio a cavallo* e indi la parola *caciocavallo*. Un'altra ipotesi, infine, forse la più attendibile, fa ritenere che il nome di caciocavallo derivi dall'abitudine comune in molti luoghi, di fabbricare con la pasta di questo formaggio — molto elastica e plastica — delle figurine aventi la forma di animaletti, e specialmente di cavallucci. In Calabria ed in Sicilia, difatti, frequentemente si trovano in vendita nei mercati o negli spacci di generi alimentari minuscole forme di caciocavallo riproducenti appunto la forma di piccoli animali o di oggettini varii (cavalli, cervi, uccelli, panieri, fiaschetti, canestri, ecc.) confezionati magistralmente con residui di pasta di caciocavallo. Questi formaggini costituiscono la gioia e lo svago gastronomico dei bambini, che con voluttuosa ghiottoneria si divertono ad addentare ora la testa ed ora il piede dell'inanimato animaluccio, ovvero il manico o altra parte del grazioso oggettino.

Il caciocavallo del commercio si suole però modellare nelle due tipiche forme di parallelepipedo rettangolo o di pera, forme delle quali mi riservo di parlare in seguito.

Passiamo ora a descrivere il metodo di fabbricazione di questo importante e squisito formaggio.

Qualità del latte. — Il latte di vacca è indubbiamente quello che meglio risponde per la fabbricazione del caciocavallo. Si potrebbe adoperare anche latte misto (vaccino-ovino), ma col primo si ottiene un formaggio migliore sotto tutti gli aspetti.

Il latte di vacca, anzitutto, ha una composizione chimica più confacente al tipo di formaggio di cui parliamo. La sua ricchezza in lattosio (zucchero di latte) e la sua povertà in sostanze grasse, fanno ottenere prodotti più digeribili, più saporiti e che stancano meno il palato. Oltre a ciò, col latte di vacca si evita di produrre formaggio con odore caratteristico e nauseabondo di ircico, come avviene sovente quando si adopera latte di pecora o di capra, specialmente se la pulizia è poco curata. Quando si voglia aggiungere latte ovino al vaccino, bisogna almeno assicurarsi, mediante ripetuti assaggi organolettici, che il primo non abbia alcun cattivo odore e sapore. Bisogna sempre scartare il colostro, il latte di mungana e quello che non abbia i dovuti requisiti.

Cagliatura. — Il latte, portato alla temperatura che ha appena munto, vien posto in un tino ove si aggiunge la sostanza coagulante.

La detta sostanza, come si sa, è ricavata dal caglio vitellino o caprino, il quale, dopo il disseccamento, viene polverizzato e impastato con acqua, e quando il tutto è ridotto in poltiglia si spreme mediante una pezzuola, e il liquido che fuoriesce si aggiunge al latte nella quantità che il casaro per lunga esperienza ritiene sufficiente. Si tenga presente però che è preferibile piuttosto abbondare nell'aggiunta del caglio anzichè difettare. Fatta tale operazione, si copre il recipiente per evitare che il latte si raffreddi, e si aspetta la formazione del coagulo, cosa questa che normalmente si verifica dopo tre quarti d'ora circa. La coagulazione si può considerare avvenuta quando il coagulo (cagliata) si distacca facilmente dalle pareti del recipiente, ed un fuscello di paglia immerso nella massa pastosa vi si sostiene verticalmente. La cagliatura si può ritenere ben riuscita se il siero sovrastante si presenta di colore gialliccio. Se invece è bianchiccio, o acquoso, vuol dire che fu adoperato poco o troppo caglio, e quindi è da considerarsi difettosa.

Rottura della giuncata o cagliata. — La cagliata ottenuta nel modo indicato, è pronta per la successiva operazione consistente nella rottura della medesima. Questa operazione si compie mediante un bastone alla cui estremità è attaccata una rotella di legno avente il diametro di 20-30 cm., secondo l'ampiezza del recipiente e la quantità della cagliata da rompere. Questo bastone localmente è chiamato *ruotula.*

Con il detto ordigno si sminuzza e si frange la cagliata in tutti i sensi, fino a ridurla in piccolissime particelle. Questa operazione è di capitale importanza per la buona riuscita del formaggio; tanto più accuratamente e regolarmente essa si compie, tanto migliori sono i risultati che si conseguono. Ciò fatto, si lascia il tutto in riposo per un quarto d'ora, durante il quale la *giuncata* — volgarmente *tuma* — si raccoglie nel fondo, mentre il siero — nel dialetto *lacciata* — rimane sopra. Allora il casaro (*sammataru*) comincia a premere con rotella la cagliata per farla consolidare, mentre due ragazzi, con dei piccoli recipienti di legno a forma di tronco di cono rovesciato (*scischi*) travasano il siero grasso in una caldaia per ricavarne subito la ricotta. Fatto ciò riempiono d'acqua o di pietre i suddetti *scischi* e li pongono sopra la cagliata per favorirne il consolidamento e facilitare l'eliminazione del siero, il quale si asporta man mano che si va accumulando a causa della compressione a cui è sottoposta la cagliata.

Affettamento e ammollimento della cagliata. — Quando la cagliata ha raggiunto il voluto grado di consolidamento, si divide, a seconda della quantità, in 2, 3, 4 grandi pezzi, in modo da poterla estrarre facilmente dalla tinozza. Indi si pone sopra un tavolo (*tavulieri*) lungo m. 1,25 e largo m. 1, con bordo alto cm. 15, e si affetta in strisce larghe circa 10 cm. Fatto ciò si torna a mettere nella tinozza, versandovi sopra, fino a ricoprirla completamente, il siero magro ancora scottante da cui nel frattempo si è ricavata la ricotta. Dopo che il siero stesso si è convenientemente raffreddato — cosa che viene stabilita dal casaro mercè frequenti immersioni della mano — la cagliata si estrae di nuovo dalla tinozza, si rimette sul tavolo, e quivi si liscia e si preme con le mani fino a che non sia eliminato l'eccesso di siero.

Maturazione e lavorazione della pasta. — Ottenuto così il necessario grado di esaurimento, se è d'inverno, si avvolge la pasta su tela lasciandovela per 2-3 giorni, cioè fino a quando si inizi la fermentazione acida. Se invece è di estate, si appende ad una trave infissa nel muro o sospesa mediante apposite funi, ed ivi si lascia per 18-24 ore. Appena la fermentazione è avvenuta, e ciò si riconosce dal caratteristico filante assunto dalla pasta, questa si taglia in fette larghe cm. 2-3 e si mette in un'altra speciale tinozza chiamata *piddiaturi,* del diametro di circa 75 cm. e alta altrettanto. Ivi si copre ancora una volta con del siero bollente, e vi si lascia per una diecina di minuti per farla rammollire ben bene. Indi con un grosso bastone lungo un metro circa — *manuvedda* — si preme, e si rivolta in tutti i sensi, ossia s'impasta, come si fa con la farina quando si deve confezionare il pane. Questa operazione, detta localmente *scanare,* si fa durare circa un quarto d'ora, cioè il tempo necessario perchè la pasta si riduca nuovamente in una sola massa. Ciò fatto, si cava dal reci-

piente, si pone a cavallo sullo stesso bastone che è servito per impastarla, ed ivi, sostenuta da due persone, viene da altre due lisciata accuratamente con le mani e ripiegata varie volte su se stessa qualora tendesse ad allungarsi troppo per eccessiva mollezza.

Preparazione delle forme e salatura liquida. — Eseguita con cura la suddetta operazione, in modo da non lasciare fessure e screpolature, la pasta viene ridotta di nuovo in pezzi di grandezza variabile a seconda della forma prescelta, e questi s'immergono nel siero caldo, ma non più bollente, per farli rammollire. Dopo 20-30 minuti si tiran fuori e si pongono sul tavolo, ove si esegue la modellatura delle forme, la quale riesce agevole per la plasticità acquistata dalla pasta.

Come abbiamo precedentemente accennato, normalmente si sogliono dare due forme ben note in Sicilia e altrove, cioè quella di pera impropriamente *provola,* e quella di parallelepipedo rettangolo, lungo cm. 40-50 e larga cm. 10-12. Quest'ultima forma si presta meglio ad una lunga conservazione e si ottiene ponendo la qualità di pasta all'uopo necessaria sopra un tavolo a bordi alti 10-12 cm. — chiamato localmente *tavuletta* — e sul quale, mediante uno stampo di legno delle dimensioni volute, si procede al modellamento della forma. Per riuscire con facilità nell'intento, la quantità di pasta adoperata (Kg. 5-6) viene con le mani lavorata e sottoposta ad un insistente rivoltamento e sbattimento sul tavolo, fino a che acquisti il necessario grado di plasticità. Allora si asciuga accuratamente per liberarla dal siero fuoruscito e si mette nello stampo di legno, ove si allunga e si assesta lentamente da sè, assumendo la forma di parallelepipedo. Per favorire tale assestamento un secondo operaio, ordinariamente un ragazzo, volta e rivolta di continuo la massa fino a quando questa non abbia acquistata una sufficiente consistenza e non abbia assunta stabilmente la forma voluta. Nel frattempo il casaro ha lavorato un secondo pezzo nel modo descritto, e lo accosta alla prima forma semiconsolidata, della cui faccia si giova per l'appoggio e il modellamento uniforme della seconda e successivamente di tutte le altre.

Terminata l'operazione della modellatura, i caciocavalli si lasciano sul tavolo di lavorazione per 24 ore, durante il qual tempo si rivoltano spesso per affrettare il consolidamento e appianare nello stesso tempo qualche ammaccatura verificatasi nel corso della lavorazione.

Consolidati che siano, si immergono in salamoia previamente preparata in apposita tinozza e vi si lasciano per 48 ore circa allo scopo di ottenere, con l'azione prolungata del sale, l'indurimento della pasta ed evitare le eventuali alterazioni della medesima.

L'altra forma che si suol dare al caciocavallo, più comune della precedente, come già abbiamo accennato è quella di una grossa pera.

Per ottenerla si manipola la pasta (un Kg. abbondante) allo stesso modo detto per la precedente, e quindi si modella e s'immerge subito in salamoia satura per ottenerne rapidamente l'indurimento. Se non si facesse così, le forme, per la tenerezza della pasta, si deformerebbero facilmente.

Avendo i caciocavalli freschi una densità minore di quella della soluzione concentarta di cloruro di sodio ove sono stati immersi, tendono naturalmente a galleggiare, il che in un primo tempo dev'essere impedito. A tal fine un ragazzo, mediante una fiscella di giunco o un paniere, ha il compito di affondarli e rivoltarli frequentemente per 2-3 ore, cioè fino a quando non si siano imbevuti ben bene di salamoia.

Conservazione e cure. — Dopo 24-48 ore circa d'immersione si tolgono dalla salamoia, si legano due a due con una cordicella qualsiasi (ordinariamente si adopera quella di « palma nana » (curditta)), e le coppie così ottenute, ben distanziate fra loro, si sospendono, in un locale arieggiato, ad un grosso bastone infisso al muro ovvero ad un grosso filo di ferro zincato. Ivi si lasciano per una diecina di giorni, durante i quali i caciocavalli vanno acquistando lentamente il naturale e caratteristico colore giallognolo. Trascorso tal lasso di tempo si tiran giù, si immergono nuovamente per 24 ore nella salamoia, e dopo si riappendono nel locale di conservazione, fresco e semi-interrato, ove restano definitivamente a maturare.

I caciocavalli a forma di parallelepipedo, si pongono a maturare in appositi scaffali, raggruppati in ordine alla data della loro produzione, bene allineati e a debita distanza gli uni dagli altri per poterli periodicamente rivoltare con facilità.

Per conservare il caciocavallo piuttosto tenero, ossia per impedire che indurisca molto, si strofina di tanto in tanto con olio di lino o con una poltiglia costituita di morchia di olio comune e polvere di laterizi.

Epoca del consumo. — Dopo 6-10 mesi il caciocavallo è atto al consumo diretto, e in seguito — dopo un anno di stagionatura — può essere adoperato anche per condire e per grattugia.

Il caciocavallo del Mistrettese, fabbricato nel modo sopra descritto, per il suo odore gradevole e per il suo sapore squisito, è molto ricercato non solo in Sicilia, ove è considerato uno dei migliori formaggi, ma anche nelle altre regioni d'Italia e perfino all'estero, occupando così onorevolmente uno dei primissimi posti nei mercati nazionali e stranieri.

Norme per migliorarne ancor più la qualità. — 1.) Evitare l'aggiunta di latte ovino al vaccino e adoperare possibilmente latte intero, cioè non scremato.

2°) Curare bene la conservazione del caglio solido, e introdurre l'uso del caglio titolato liquido.

3°) Durante la lavorazione autunnale fare uso di convenienti quantità di *annatto* per fare acquistare ai caciocavalli quella tinta giallognola che piace tanto ai consumatori.

4°) Delle varie forme, preferire quella parallelepipeda o a pera sferoidale, scartando tutte le altre.

5°) Perfezionare incessantemente la tecnica casearia e fabbricare soprattutto un tipo uniforme di formaggio, senza difetti e a caratteri costanti.

6°) Curare moltissimo la pulizia degli animali, dei ricoveri, degli utensili, nonchè quella delle persone addette alla fabbricazione dei latticini.

7°) Migliorare gradatamente il pascolo, e possibilmente sostituirlo con la coltivazione di buone piante foraggere, adatte al clima locale e meglio appetite dagli animali.

8°) Costruire igienici e spaziosi ricoveri in muratura sia per gli uomini che per il bestiame.

9°) Al sistema di allevamento brado attualmente in uso, sostituire il semi-brado, il quale presenta sul primo diversi vantaggi, fra cui la migliore qualità e la maggiore quantità dei prodotti, nonchè la buona conservazione in salute degli animali.

Prof. CARMELO CAMPISI.

ARNALDO MUSSOLINI

Al compianto unanime di tutti gli Italiani e dei rurali in particolare (alla cui classe il grande scomparso prediligeva appartenere) uniamo cordialissimamente il nostro e quello di tutti i collaboratori della « Rivista Agricola ».

Noi abbiamo avvicinato una volta sola Arnaldo Mussolini, *quando, nello scorso anno, egli fu per acclamazione chiamato a presiedere l'assemblea della Stampa Agraria, convocata dal Ministro Acerbo, e presieduta dall'on. Marescalchi.*

Ricordiamo di avere allora constatata in Lui, oltre una affabilità e cortesia incomparabile, una lucidità ed una prontezza di percezione di ogni argomento venuto in discussione ed una così giusta e serena e pronta indicazione di riassunto per le deliberazioni che Lui stesso limpidamente prospettava, da rimanerne meravigliati per chi, come noi, lo vedevano all'opera la prima volta.

Con Lui è mancato un grande e affettuoso e insostituibile consigliere al grandissimo fratello.

Con Lui manca all'agricoltura in genere, ed alla silvicoltura in particolare, un vero apostolo.

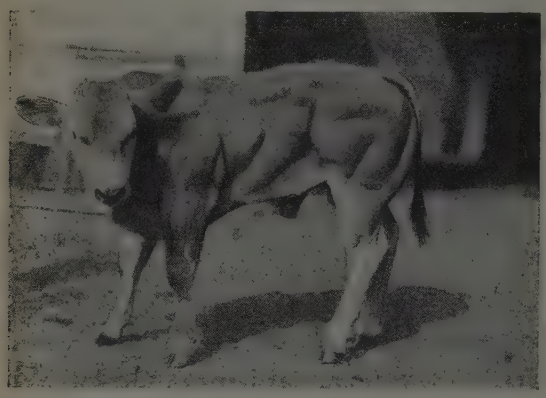
Cadano ancora sulla Sua tomba i fiori più vividi e più profumati. Quelli della gratitudine e del veramente unanime e sincero rimpianto!

e. a. c.

I bovini a groppa di cavallo

In Piemonte si notano con una certa frequenza dei bovini, nei quali le masse muscolari, specialmente quelle della parte posteriore del corpo, sono assai più sviluppate, e talora in modo esageratissimo, che non nei soggetti a conformazione normale.

Siccome tali bovini, pur essendo eccellenti ed assai apprezzati come produttori di carne, non sono sempre oggetto di vive



La caratteristica groppa di cavallo di un vitello da latte di razza piemontese (peso vivo Kg. 194, peso morto Kg. 136, reddito netto in carne 70,02 %.

simpatie — la maggioranza dei tecnici e degli allevatori li vorrebbe debellati dalle proprie stalle — mi sembra che sia bene di qui ricordarli occupandomi in modo tutto particolare della loro conformazione, del loro reddito in carne, delle varie opinioni emesse circa la loro origine e dei motivi che li rendono non sempre ben accetti.

* * *

I bovini così conformati sono detti a *groppa di cavallo*. Chiamati però anche a *groppa doppia*, a *coscia di cavallo* (i francesi li chiamano *à cul* o *à croupe poulain, mulot*, i tedeschi *loppellender* e i piemontesi *d'la façon d'la cheussa*) si notano in parecchie razze morfologicamente assai lontane, come, ad esempio, con una certa frequenza nelle razze francesi charolaise e limousine, in alcune razze del Belgio e della Germania, talora nelle razze olandesi e, in Italia, nei bovini di razza piemontese e della varietà di Demonte.

Ad attitudine prevalentemente carnea, essi presentano fin dalla nascita una groppa voluminosa, rotonda, con muscoli ben demarcati, natiche sporgenti e talora separate le une dalle altre da un solco profondo, che termina all'attacco della coda, così da farli assomigliare ai pulédri di tiro pesante.

La groppa di cavallo non ha però sviluppo eguale ed uniforme. Mentre in taluni bovini è appena marcata, in altri assume dimensioni notevoli; mentre in alcune razze ha uno sviluppo nel senso antero-posteriore, in altri le masse muscolari sono assai sviluppate in corrispondenza degli lici, per cui la parte posteriore del corpo è molto più larga dell'anteriore.

Inoltre in questi animali accentuate sono pure le masse muscolari in corrispondenza delle spalle.

I bovini a groppa di cavallo si distinguono a prima vista dai comuni per i seguenti caratteri: pelle morbida e sottile; spalle, lombi, groppa e natiche con masse muscolari assai sviluppate; costato depresso; addome rintorto; gambe piuttosto corte; garretti diritti; notevole sottigliezza degli stinchi; gravi difetti d'appiombo, nelle femmine costante piccolezza della vulva e delle mammelle.

Tra i bovini a groppa di cavallo a caratteri spiccati e quelli a groppa normale si trovano, come si è detto, delle forme intermedie (mezza groppa o, come dicono i piemontesi *mezza façon*, e groppa di cavallo regolare).

Da alcuni si fa poi una distinzione tra bovini a groppa doppia, cioè con il solco in mezzo alla groppa, e bovini a groppa rotonda senza il solco. Questi ultimi hanno la groppa più lunga e meno larga dei primi, nei quali la coda è quasi nascosta fra le natiche.

Alla macellazione questi animali presentano il tubo digerente, che, con l'adipe degli omenti e del mesenterio, forma una piccola massa; quasi sempre poco grasso venale; scarso il pamicolo cellulo-adiposo sottocutaneo, carni di colorito più pallido dei bovini normali ed a fibra più fina e tenera; muscolatura assai sviluppata e sguarnita di adipe internuscolare, ossa piccole.

I bovini a groppa di cavallo sono in generale più precoci, più facili a raggiungere alla stessa età dei bovini normali, un peso maggiore, pur essendo sottoposti ad una medesima alimentazione. Non solo. Il loro reddito netto in carne è superiore in confronto degli altri, così da arrivare, come ho rilevato più volte al Mattatoio di Torino, alla percentuale media del 60 e più (la massima è stata del 70-72), mentre è noto che il reddito medio dei bovini piemontesi normali è del 55 % circa.

Per questo fatto e per l'altro che la pelle ha un peso minore (la differenza può talora raggiungere i dieci chilogrammi in vitelli dello stesso peso, dato questo assai importante quando, come al presente, la quotazione delle pelli fresche è bassa) e che i quarti posteriori pesano talora 20-30 Kg. più degli anteriore (nei bovini normali il peso è presso a poco eguale), i bovini così conformati sono assai ricercati dai macellai, che li pagano molto di più di quelli normali.

Il bovino della coscia è pure preferito per la sua carne, che essendo scolorita e tenera, può senza difficoltà passare

Vitelli olandesi con la groppa di cavallo

per carne di vitello da latte anche se l'animale ha già 10-12 mesi. Siccome le masse muscolari sono voluminose, il macellaio può facilmente dare della carne senz'osso e darla come coscia anche se si tratta di quarti anteriori. In questi bovini, si dice la coscia è in ogni parte, è tutta coscia. E qualcuno aggiunge, con una frase molto espressiva che essi hanno la coscia anche alla testa.

* * *

Qual'è l'origine dei bovini a groppa di cavallo? A quale causa devesi attribuire questa conformazione? Si tenga presente che la groppa abnormemente sviluppata compare — fatta eccezione dei charolais e limosini — in bovini nei quali il posteriore è in generale povero di masse muscolari.

Molte ipotesi sono state emesse in merito, alcune delle quali prettamente empiriche, senza nessuna base scientifica e che non credo sia il caso di qui menzionarle.

Solo a titolo di curiosità, ricordo che il Boucher è d'opinione che questa conformazione sia il fenomeno inverso della coda *en crosse* o *en cimier* (coda attaccata alta) delle bestie primitive e l'attribuisce pure, senza però aver avuto occasione di verificarlo direttamente, ad un abbassamento delle vertebre sacro-coccigee correlativo ad un abbassamento dell'articolazione sacro-iliaca. E il tedesco Pusch riferisce che i *doppellender*, cioè i bovini della coscia, si devono considerare come animali abnormemente precoci, nei quali i muscoli hanno acquistato un notevolissimo sviluppo non affatto proporzionale a quello dello scheletro, che in certo qual modo sia stato trasmesso dalla natura. E' d'avviso che la *doppellendigkeit* sia una speciale precocità intrauterina, ma nulla di preciso — aggiunge — si conosce intorno alle cause che effettivamente la originarono. In Piemonte la si ritiene, fra l'altro, dovuta ad antichi incroci, fatti verso la metà del secolo scorso, della razza piemontese con la charolaise. Opinione questa lanciata

Un vitello belga della razza di Herve con la caratteristica " coscia „.

un po' a vanvera, perchè non rafforzata da dati di fatto e suscettibile di essere facilmente messa in quarantena. Mi risulta che anche prima di quell'epoca la « coscia » gia aveva fatto la sua comparsa, ed è noto che tali incroci praticati in qualche stalla anche anni or sono e poi abbondonati, non hanno in seguito mai dato origine ad inimali con questa particolare conformazione.

Con tutta probabilità sembra invece che nei bovini la groppa di cavallo sia dovuta ad un fatto spiegabile alla luce delle teorie mendeliane sui fattori ereditari a brusca comparsa. Occorrono però ulteriori studi per dire in merito l'ultima paola.

* * *

Non so se lo stesso si sia verificato o si verifichi in Francia, nel Belgio, in Germania e in altri paesi dove si hanno bovini a groppa di cavallo. E' certo — lo è ormai scritto anche sui boccali di Montelupo — che « la coscia » ne bovini è motivo, come ho già detto in principio della mia nota, di larghe ed appassionate discussioni. Non havvi mostra o riunione di tecnici ed allevatori senza che la questione sia, con vivacità di argomentazioni, risollevata in tutta la sua interezza.

E mentre nella zona di Alba, zona nella quale l'allevamento del bovino della coscia, è diffuso e di esso se ne fa una vera e propria industria (da qui la denominazione ultimamente data a questi bovini di *sottorazza albese*), trova dei forti e tenaci sostenitori, ma in pari tempo dei non meno forti denigratori, nel resto del Piemonte, dove si alleva la razza bovina piemontese, è quasi ovunque — forse fatta eccezione di qualche stalla del Monregalese e del Saluzzese — messo all'indice e si vorrebbe addirittura bandito questo animale dalle stalle.

Oltre non trasmettere che assai raramente i propri caratteri da padre in figlio, si muovono al bovino a groppa di cavallo non poche accuse, di cui qui enumero solo le principali.

Per la sua conformazione particolare, frequenti sono le perdite del neonato e spesso anche della madre, avvenendo il parto con estrema difficoltà; i vitelli sono nelle prime settimane di vita più difficili ad allevarsi, sia per essere la lingua grossa e pendente, e quindi oltre piegarsi difficilmente a cucchiaio ne è ostacolato il succhiamento, sia perchè male si reggono in piedi per i cattivi appiombi, conseguenza di rachitismo dovuto con tutta probabilità a carenza, sia perchè vanno facilmente soggetti a disturbi intestinali con forme di avvelenamento ai muscoli della groppa e delle spalle; i tori, almeno nella razza piemontese, sono freddi al salto e le femmine piuttosto sterili e alquanto meno lattifere (circa 1500 litri all'anno) delle vacche normali piemontesi (il quantitativo di latte dato dalle bovine piemontesi è in media di litri 1800, media che nelle regioni ricche di foraggi si eleva a 2000-2500 litri); le carni sono meno sapide.

Queste ed altre accuse, pur essendo quasi tutte rispondenti a verità, non debbono bastare per condannare senz'altro l'allevamento dei bovini a groppa di cavallo.

Anch'io, malgrado fossi un tempo un fervente apostolo della diffusione della « coscia » non sono ora fra i sostenitori ad oltranza. Tutt'altro. Ma non ritengo, come zootecnico, giunto il momento, perchè l'ultima parola non è stata detta, di schierarmi fra coloro che la vorrebbero scomparsa da tutte le stalle del Piemonte.

Si tenga presente che si ha a che fare con un problema zootecnico della più alta importanza, perchè si tratta di animali da carne oggidì più che mai apprezzati sul mercato.

Occorre quindi vedere se non sia possibile, con accurate, coscenziose e ripetute osservazioni e con severi studi ed esperimenti, debellare, rimuovere le tante manchevolezze lamentate e che purtroppo sono ancora retaggio di quest'animale. L'istituto Zootecnico e Caseario per il Piemonte già si è occupato dell'assillante quistione e mi risulta che ancora se ne occuperà. Contrariamente a quanto è stato ultimamente scritto, il Dottor Paci, durante la sua direzione della Sezione di Cuneo del predetto Istituto, ha condotto a termine un interessante studio sperimentale su i bovini della sottorazza albese, studio che presto verrà reso di pubblica ragione e forse porterà qualche notevole contributo alla risoluzione della tanto dibattuta quistione.

ETTORE MASCHERONI.

La piantagione degli alberi fruttiferi

In tesi generale, si dovrebbero sempre piantare gli alberi fruttiferi in autunno e magari in dicembre avanzato se il tempo è favorevole. Non è che eccezionalmente, quando proprio la condizione del terreno non si presta, perchè troppo umido o troppo secco, che si rimanda la piantagione a primavera.

Quindi il meglio è piantare subito dopo la caduta delle foglie.

Se gli alberi devono essere trasportati lontano per ferrovia o su carri bisogna avvolgere le radici con un imballaggio qualsiasi vegetale o di stracci che si avrà cura di inumidire.

Le buche in cui devono piantarsi gli alberi non devono essere troppo strette e profonde come molti usano, nè si deve in esse gettare dei resti organici d'ogni specie o del letame. Questi ingrassi non decomposti potrebbero provocare il marciume delle radici, ed inoltre spingerebbero le radici stesse a crescere in profondità e perdersi nel sottosuolo sterile.

Il miglior sistema è di non approfondire la buca oltre lo strato arabile. Ed in ogni caso occorre dare all'albero una larga superficie smossa. Occorre però fare anche un po' di toeletta alle radici togliendo le superflue e quelle rotte o sgualcite. Dopo avere installato nella buca a fianco dell'alberello un robusto tutore, si mette attorno alla piantaggione un bel po' di terra dolce in modo da fargli attorno una piccola montagnola più elevata sul suolo di una ventina di centimetri. Si lega con attenzione l'alberello al tutore poi si sparge una buona dose di letame in copertura. Questo letame lavato dalle pioggie abbandonerà a profitto dell'albero per la terra smossa le sostanze nutritive.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica compilata dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale e Direttore della R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Consigli pel mese di gennaio

Fra le innumerevoli malattie che compromettono la buona produttività del *frutteto*, la più diffusa ovunque è certo la *gommosi, mal della gomma, mucosità* o *flusso gommoso*, che è insieme una delle più temibili. Essa trae origine da cause diverse, talora traumatiche, ma per lo più parassitarie, ossia infezioni di schizomiceti (*Bacterium gummis*) o di fungilli (*Clasterosporium Cladosporium carpophilum-amygdalearum*). Non v'è agricoltore che non la conosca. Si manifesta in tutte le parti della pianta: sui rametti che si essiccano, sulle grosse branche con la morte dei tessuti corticali e trasudazioni gommose, sulle foglie con tacche di seccherecio che si staccano lasciando il lembo perforato, sui frutti con aree suberificate e spaccature emettenti perle gommose.

Quanta preoccupazione essa crea al frutticoltore nel periodo in cui stanno maturando le polpose pesche profumate, le succose susine vellutate di pruina, l'aurea albicocca dal delicato aroma, che egli vede andare a popo a poco perdute, per il deperimento rapido dallo scolo gommoso e dell'ammalarsi degli organi vitali, generato nella povera pianta promettente un sì copioso raccolto. Che cosa non farebbe allora l'agricoltore per salvarlo! E invece allora non si è più in tempo ad effettuare alcuna pratica difensiva. Ma è in questo periodo che riescono vantaggiosi i trattamenti curativi e preventivi. Non dimenticateli quindi!

Gli alberi gommosi debbono potarsi assiduamente a scopo di eliminare i rametti infetti. Sulle grosse branche si può eseguire la scarificazione con lame ben affilate, disinfettando le ferite e ricoprendole con catrame o mastice. Su tutta la ramaglia e sul tronco si effettuerà poi una diligente pennellatura con soluzione concentrata (10-20 %) di solfato di ferro acidulata leggermente con acido solforico.

Ottima pratica è inoltre il ringiovanimento delle piante sofferenti per gommosi, e specialmente del pesco, con la capitozzatura o intestatura ogni 3-4 anni.

Si completerà la cura preventiva sul finire dell'inverno mediante una irrorazione anticrittogamica (poltiglia bordolese al 3 %) sulle gemme prima della schiusura.

Le pennellature con soluzione di solfato di ferro fatte in gennaio sono utili su tutti i fruttiferi, anche per disinfettare le assai facili lesioni e soluzioni di continuità nei tessuti protettivi, prodotte dal freddo, per le quali avviene spesso la penetrazione di germi parassiti e semiparassiti, con manifestazioni patologiche nella prossima stagione.

Per chi non sia giunto in tempo ad evitare l'ascesa sulle piante da frutto della *Falena* o *Invernale* e della *Sfogliatrice*, secondo quanto è stato consigliato lo scorso mese, ricordiamo l'opportunità di un trattamento insetticida a base di estratto di tabacco al 2 % con l'aggiunta di un po' di sapone (1 %) per distruggere le uova, insieme a molte altre che già vi erano state deposte dai *gorgoglioni*, dagli *acari*, dal *tetranico* e da molti lepidotteri fitofagi.

Le piante affette da fumaggini e da coccidi siano irrorate con Rubina (emulsione di catrame di legno parti 80 e soluzione satura di soda parti 20).

Per impedire la diffusione del *Cefo del pero*, che fa disseccare le cime dei rami, si asportino prontamnte i rami colpiti.

La pratica di intonacare con latte di calce denso il tronco e la base dei grossi rami è assai vantaggiosa, non solo contro vari *Scolitidi* che minano il legno sotto la corteccia, ma anche contro certi coccidi, come il *Lecanium persicae*.

I rametti di ulivo affetti dalla *rogna* è bene siano prontamente tolti, disinfettando, ad ogni taglio, la ferita, e distruggendoli subito col fuoco.

* * *

La rigida stagione pensa già a tenere a freno, nel *campo*, l'azione nociva degli insetti; tuttavia l'attenzione del vigile agricoltore non sarà fuori proposito riguardo agli *Elateridi*, allo *Zabro* ed alla *Mosca tedesca*, che in questo periodo possono attaccare, sia pure limitatamente, le giovani piantine di cereali e di altre culture. Perciò converrà smuovere di quando in quando il terreno nelle aree con piante intristite e spargervi dell'arseniato di calcio. Le pianticelle marcescenti, che probabilmente ospitano le larve della mosca, debbono estirparsi e distruggersi subito.

Sulle culture ortensi si facciano polverizzazioni di calce e di tabacco, utili contro le possibili infezioni crittogamiche e contro gli insetti. Nella preparazione dei letti caldi si curi la disinfezione del terreno con formalina o con solfato di rame.

* * *

Per evitare la *cancrena umida* delle patate *in magazzino*, si cerchi di mantenere aerato l'ambiente, illuminato moderatamente, e di rimuovere spesso i mucchi scartando i tuberi con inizio di rammollimento.

I tuberi delle piante da giardino vanno tenuti pure in ambiente asciutto ed aerato entro cassette con segatura di conifere.

Dott. V. BONGINI.

La coltivazione del Mandorlo

Con una recente circolare, S. E. il Ministro per l'Agricoltura e le Foreste, ha richiamato l'attenzione dei tecnici e degli agricoltori, specialmente meridionali, sulla opportunità di estendere ed intensificare la coltivazione del Mandorlo, pianta preziosissima, che il Prof. Vivarelli, in *Enologia Moderna* chiama giustamente: *L'Alfiere della Primavera.*

Nella scelta della varietà bisogna tenere presente:

1.) Dare la preferenza alle varietà tardive, per limitare il periodo in cui il Mandorlo può essere colpito dalle basse temperature; in massima queste varietà hanno il pregio di un ciclo biologico di fruttificazione più breve e quindi sfuggono con facilità alla cascola estiva dei frutti.

2.) Tenere presente l'origine costituzionale delle varietà e la loro forza produttiva; per la prima condizione è necessario assicurarsi che gli individui scelti provengano da piante sane, e se trattasi di soggetti innestati, che le marze siano pure state prelevate da mandorli senza traccia di gommosi.

3.) Ricordare, che la più stretta possibile simiglianza dell'ambiente rispetto all'originario conferisce alla varietà una maggiore forza produttiva ed una più costante produzione.

4.) Considerare, che le piante ben nutrite, resistono meglio al freddo ed agli attacchi dei parassiti e che tale resistenza è massima nelle varietà rustiche e che meno si allontanano dalle condizioni di vita naturale.

5.) Pensare, che per tutte indistintamente le varietà prescelte è condizione indispensabile, per una vita lunga e prosperosa, la messa a dimora in terreni ben scassati, onde favorire il rapido smaltimento delle acque. La inosservanza di questa condizione induce nelle coltivazioni di Mandorlo una rapida e grave morìa di piante per *verde-secco* in seguito a marciume asfittico.

= ECHI DI CRONACA AGRARIA =

PER LA TUTELA DELL'OLIVICOLTURA. — Presso la Confederazione degli agricoltori si è tenuta la riunione della Commissione centrale per l'olivicoltura. L'on. Pavoncelli ha informato la Commissione sull'attività svolta dalla Società nazionale olivicoltori dopo l'ultima riunione del maggio scorso, soffermandosi particolarmente sull'opera svolta per l'organizzazione delle Mostre olearie alla seconda Fiera del levante e per la partecipazione italiana al Congresso internazionale di olivicoltura tenutosi in Avignone, illustrando i risultati conseguiti.

Dopo un'ampia discussione sulla situazione del mercato oleario, è stato approvato un ordine del giorno col quale la Commissione plaude all'azione svolta dalla Società nazionale degli olivicoltori nel campo economico, tecnico e organizzativo per la difesa e la valorizzazione dell'olivicoltura, riafferma la propria fiducia nella ripresa dell'attività del mercato oleario e rinnova l'espressione del consenso degli olivicoltori all'opera provvida del Governo in difesa dell'olivicoltura nazionale.

LA SESTA FIERA CAMPIONARIA DI TRIPOLI. — L'8 marzo prossimo venturo si inaugurerà sotto l'alto patronato di S. E. il Capo del Governo la sesta Fiera Campionaria di Tripoli ordinata come terza rassegna internazionale in terra africana. Il programma della prossima rassegna assai più vasto e complesso di quello svolto l'anno scorso, abbraccerà le espressioni più significative delle due branche basilari dell'economia moderna: l'Agricoltura e l'Industria e dovrà rappresentare una tangibile dimostrazione delle realtà e delle promesse della nostra quarta sponda Africana.

RIDUZIONE DELL'IMPOSTA CONSUMO PER I SUINI DEGLI AGRICOLTORI. — Il nuovo Testo Unico sulla riforma dei tributi locali dà facoltà ai Podestà di ridurre del 50 per cento l'imposta di consumo fino a due capi sui suini macellati per uso particolare dei coloni fittabili e mezzadri. Sappiamo che il Podestà di Venezia, ha molto opportunamente deliberato di valersi di tale facoltà consentita dalla legge: speriamo che l'esempio sia seguito dai Podestà dei Comuni rurali che ben conoscono le condizioni economiche non liete dei fittavoli e dei mezzadri pei quali, gravati come sono da una pressione fiscale piuttosto dura, il provvedimento rappresenterà un qualche vantaggio.

LA MOSTRA NAZIONALE DI FIORICOLTURA. — Il Comitato esecutivo della Mostra nanionale di fioricoltura che, come è noto, si svolgerà a San Remo dal 3 al 7 aprile 1932-X, ha definitivamente stabilito il programma della Mostra che comprende 104 concorsi divisi nelle seguenti sezioni: garofani-rose; fiori recisi vari; piante da fiore; piante ornamentali e decorative da fogliame; arte floreale: agrumi e primizie; semi da fiori ed ortaggi; materiale da imballaggio; insegnamento di architettura e giardinaggio; piante ornamentali e medicinali e loro utilizzazione; industria orticola; pittura ed arti diverse; concorso fra i Balilla.

NUOVO RIBASSO DEL PREZZO DEL PETROLIO AGRICOLO. — Per la ventura campagna 1932, il prezzo di base del petrolio colorato per la motoaratura è stato ridotto a 40 lire per quintale. Il ribasso è del 27 % in confronto del prezzo di 55 lire stabilito per il 1931 e mantenuto fino al settembre, quando venne applicata una prima riduzione di 5 lire, mentre nel novembre l'ulteriore riduzione fu di 7 lire. Tale sensibile riduzione è stata concordata tra la Azienda generale petroli e la Confederazione nazionale fascista degli agricoltori.

IL CALENDARIO VENATORIO PER LA PROSSIMA PRIMAVERA. — Con Decreto ministeriale, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale*, viene stabilito il calendario venatorio per le caccie primaverili 1932. Con detto decreto rimane stabilito che per le caccie e catture successive alla chiusura generale del 31 dicembre, s'intendono applicabili gli articoli 13 e 17 del testo unico con le seguenti restrizioni:

1. E' vietata, in ogni zona, la caccia al merlo;

2. La caccia col fucile ai trampolieri, nella zona 2ª e 3ª, si chiude il 6 aprile e, nella zona 6ª il 16 dello stesso mese, con esclusione dell'isola di Sardegna, dove la caccia ai palmipedi come ai trampolieri si chiude il 31 dicembre.

In provincia di Firenze, la caccia si esercita fino a tutto il 6 gennaio anzichè fino al 31 dicembre c. a.

Nel territorio delle provincie di Aquila, Chieti, Campobasso e Frosinone, non compresi nel perimetro del Parco nazionale d'Abbruzzo è vietata, in ogni tempo la caccia e la uccisione dell'orso.

Nelle provincie di Cagliari e di Nuoro il cinghiale viene provvisoriamente annoverato tra gli animali nocivi.

Limitatamente alla Sicilia, ed agli effetti dell'art. 26 del ricordato testo unico, la martora non è considerata animale nocivo.

IMPORTAZIONE NEGLI STATI UNITI DEI PRODOTTI DEL POMODORO. — L'importazione negli Stati Uniti di questi prodotti, che ha luogo per il 99 per cento dall'Italia, ha continuato ad aumentare in confronto allo scorso anno. Nei primi 9 mesi del 1931 l'importazione del pomidoro in scatola è stata di libbre 53.907.361, per dollari 1.894.430 contro libbre 32.703.142 per dollari 1.594,103 nel periodo corrispondente del 1930.

L'importazione della salsa di pomidoro è ascesa nei nove mesi in esame a libbre 10.380.148 contro libbre 9.361.199 nello stesso periodo del 1930.

Il fatto che tale commercio indica ancora cifre superiori alle previsioni — rileva il « Bollettino » della Camera di commercio italiana di New York — nonostante il gravoso regime tariffario del 50 per cento, sostituendosi a quello del 15 per cento sui pomodoro in scatola che vigeva con l'antica tariffa, dimostra che il prodotto è buono e gradito.

PRODUZIONE DI LATTE DI UNA VACCA TEDESCA DI RAZZA FRISIA. — Nel n. 24 della *Deutsche Landwirtschaftliche Tierzucht* (Hannover 1931), si legge che la vacca « Gertrud 132 182 » avrebbe battuto il record mondiale di produzione del latte e avrebbe fornito in 365 giorni, 13.819 chilogrammi di latte al 4,44 % di sostanza grassa, producendo così in tutto 613,1 Kg. di sostanza grassa. Questa vacca avrebbe quindi, secondo i dati ufficiali del « Deutsches Rinderleistungsbuch » (Libro nazionale tedesco di rendimento dei bovini) battuto, con 1 Kg. di sostanza grassa, il record tenuto fin'ora dalla vacca « De Kol Plus Segis Dixie » appartenente alla società « Carnation » degli Stati Uniti, che ha prodotto 612,1 Kg. di sostanza grassa. Per la quantità del latte il record mondiale, spetta tutt'ora alla vacca americana «Segis Pietertje Prospekt» che ha fornito 16.956 Kg. di latte con 526 Kg. di sostanza grassa.

L'ON MARESCALCHI OFFRE AL RE E A MUSSOLINI LA « STORIA DEL VINO IN ITALIA ». — S. M. il Re ha ricevuto al Quirinale S. E. l'on. Marescalchi insieme ai professori Goffredo Bendinelli dell'Università di Torino e Giovanni Negri dell'Università di Firenze, i quali hanno presentato al Sovrano il primo volume della « Storia della vite e del vino in Italia », opera che si viene pubblicando sotto la direzione dell'on. Marescalchi e del prof. Dalmasso e che finora mancava nel nostro Paese.

S. M. il Re li intrattenne a colloquio oltre mezz'ora ed ebbe parole di lode per la bella pubblicazione.

Lo stesso omaggio del volume l'on. Marescalchi ha fatto al Capo del Governo, il quale molto lo ha gradita la interessante pubblicazione.

PRESCRIZIONE DEI CREDITI COMMERCIALI. — La prescrizione è il mezzo pel quale, col decorso del tempo e sotto condizioni determinate, taluno acquista un diritto od è liberato da una obbligazione. Essa viene interrotta in forza di unadomanda giudiziale, di un precetto o di un atto di sequestro o dalla tentata conciliazione davanti al giudizio conciliatore ovvero per riconoscimento del debito da parte del debitore (art. 2123 e seguenti del Codice Civile). I debiti per compra-vendita fra commercianti sono prescritti dopo 10 anni (art. 917 del Codice di Commercio). Le azioni dei mediatori pel loro diritto di mediazione sono prescritte dopo 2 anni (articolo 922 del Codice di Commercio). Le azioni degli osti e locandieri per l'alloggio e le vivande sono prescritte dopo sei mesi (art. 2138 Codice Civile). Le azioni dei commercianti, per la vendita di merci a persone che non ne fanno commercio, sono prescritte dopo un anno (art. 2139 Codice Civile). Avverso la prescrizione può essere deferito il giuramento per accertare se realmente ha avuto luogo la estinzione del debito.

ISTITUTO CASEARIO ZOOTECNICO PEL MEZZOGIORNO IN CASERTA. — Si avvertono gli interessati che il termine per la presentazione della domanda e documenti per il Concorso ad una borsa di studio di perfezionamento in Zootecnia presso il detto Istituto, è prorogato sino al 15 gennaio 1932.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

TRAVASARE IL VINO NUOVO!! — A quest'epoca debbono essere stati già travasati i vini provenienti da uve scadenti, o deteriorati sia per l'inclemenza stagionale sia per gli attacchi delle malattie e dei molti parassiti. Tali vini, appena hanno fatto il loro primo deposito grossolano, debbono esser sottratti dalle nocive influenze che la pericolosa feccia può avere su di loro. Ma ora comincia ad essere necessario che il travaso sia esteso a tutti i vini nuovi che ormai debbono, nella maggioranza, essere pronti a subire tale pratica di stretta igiene. Conviene scegliere giornate fredde e serene perchè il vino possa meglio travasarsi: ma ciò ha importanza tecnica e ragionevole, mentre l'influenza presunta della luna non è provata e quindi non può essere ammessa. Bisogna preparare botti pulite, e solforate se occorra, per evitare moti fermentativi ulteriori e per assicurarsi una buona conservazione del vino. Generalmente si deve travasare fuori del contatto dell'aria. All'aria si esporranno vini ancor giovani e dolci, che hanno bisogno di ultimare la fermentazione, che non hanno formato il profumo, che debbono perdere odori estranei. Bisogna fare questa operazione con diligenza.

LA DISTRUZIONE DELLA PROCESSIONARIA DEL PINO. — E' stata resa obbligatoria e dev'essere compiuta nell'inverno, al più tardi entro il gennaio. In questo periodo di tempo i bruchi voraci stanno ricoverati nei caratteristici e ben visibili nidi, per cui basta raccogliere i nidi per distruggere i bruchi. La raccolta dei nidi è bene sia fatta nelle ore mattutine. La distruzione si fa bruciando i nidi stessi o sotterrandoli e calpestando fortemente la terra posatavi sopra. Non indugiare, e procedere con diligenza, in modo che nessuna pianta e nessun nido sfugga alla raccolta. Non limitarsi ai pini ed ai boschi, ma estendere l'opera benefica ai cedri ed ai giardini e parchi.

(*Il Coltivatore*).

LA NUTRIZIONE DEL PULCINO. — Il pulcino non deve mangiare prima che sia trascorso un certo tempo dalla sua nascita, perchè prima di uscire dal guscio assorbe attraverso l'ombellico l'ultimo avanzo del rosso d'uovo e bisogna dargli il tempo di assimilarlo senza di che andrebbe incontro a disturbi digestivi e peggio. Quante ore debbono trascorrere dalla nascita senza mangiare? Gli autori avicoli si sbizzarriscono a precisare dopo quante ore si deve cominciare a dar da mangiare al pulcino e sono, anche qui, purtroppo, di venti opinioni differenti. Io non credo che alcuno possa pretendere al segreto dell'ora giusta. I pulcini del resto non nascono tutti insieme e dal primo all'ultimo di una stessa covata c'è sempre una differenza non indifferente, che può raggiungere e superare le dodici ore. E allora come si può pretendere di fissare l'ora giusta per tutti? Per conto mio fido più nell'istinto degli animali che... in certi manuali di avicoltura. E presento il cibo ai miei pulcini non prima che sian trascorse 24 ore dopo l'ultima schiusa. Non insisto a farli mangiare se non mangiano. Dopo 10 minuti porto via il cibo. Lo ripresento dopo un'ora, un'ora e mezza, senza insistere maggiormente. *Quando l'istinto spinge il pulcino a mangiare, credetemi, sarà l'ora più adatta.*

(*Gli Allevamenti redditizii*).

NON TRASCURARE LE SIEPI. — Esse sono pure costituite da piante vive e come tali hanno le loro esigenze che sarebbe colpevole trascurare e non soddisfare. Bisogna pertanto che le siepi vengano potate e ravviate perchè non occupino posto maggiore del necessario e non ombreggino e danneggino il terreno vicino: poi bisogna vangarle da una parte e dall'altra interrando il fogliame caduto. In questa occasione converrà pensare ad una concimazione, specialmente se le siepi corrono sui margini aridi in collina e comunque se il terreno è poco fertile, se la siepe è invecchiata, o è vittima delle trascuratezze anteriori.

La concimazione di stallatico è in generale la più opportuna, ma conviene integrarla con cenere e perfosfato che aiuteranno la buona lignificazione delle piante da siepe, e ciò sopratutto importa per le siepi di gelso.

E infine sarà necessario moderare le esorbitanze delle siepi più robuste, o delle piante che tendono a soverchiare le altre e che, come il pruno selvatico e l'acacia (robinia) ripullulano con numerosi virgulti più o meno lontano dalla siepe, invadendo anche il campo e la vigna vicini. Questi virgulti debbono essere divelti con tutte le loro radici alla profondità voluta, potendoli utilizzare per colmare i vuoti, e sarà necessario aprire un fossatello a 50-60 centimetri al di là della siepe, nella parte interna per troncare le radici che si propagano oltre questi limiti.

L'IMBIANCATURA DEI GELSI. — E' questo il momento più opportuno per ripulire i gelsi dai parassiti vegetali (muschi, licheni, ecc.), che a guisa di pelliccia ricoprono il tronco ed i rami principali.

Una buona imbiancatura, fatta con latte di calce, serve egregiamente allo scopo.

Si tratta di un'operazione molto economica, ma in compenso di grande utilità, perchè con essa si riesce, con una semplicità veramente non comune, a liberare i gelsi da quello strato di vegetali che indubbiamente sono di grave nocumento alla loro longevità e produttività.

L'imbiancatura dei gelsi, che ordinariamente viene praticata a mano con pennelli sulle loro piante giovani, dovrebbe essere estesa a tutti i gelsi, anche ai più vecchi, facendo uso delle comuni pompe irroratrici, che consentono di compiere questa utilissima operazione sollecitamente e con una spesa minima.

(*Corriere del Villaggio*).

SEMINA DEI PISELLI. — In questa stagione si possono seminare i piselli da raccogliere poi presto in primavera. E' consigliabile seminare qualità nane precoci, che danno frutto prima delle rampicanti.

Scegliete un terreno leggero, sano, non soggetto ad essere inondato. Buoni quelli argillo-calcarei ed argillo-silicei. Le costiere lungo i muri esposti a mezzogiorno sono anche posti ottimi per questa coltura. Bisogna però evitare di seminare dove furono coltivati l'anno prima, ed i luoghi ombrosi e poco arieggiati. Quando lavorate la terra, badate che sia bene asciutta, altrimenti, giunte ad una certa altezza, le piante ingialliscono, deperiscono e non danno più una rendita apprezzabile. Il terreno bisognerebbe lavorarlo 15 giorni della semina, mescolandovi in ragione di Kg. 2 e mezzo a 3 e mezzo di perfosfato, di 1 e mezzo a 2 di potassa per 100 metri quadrati. La potassa giova moltissimo ai piselli. Polverizzate bene la terra e tracciate dei solchi per ogni aiuola a distanza di circa cinquanta cm. l'una dall'altra, se le qualità non sono nane, lo spazio sia di 70-80 cm. Mettete nel solco un poco di letame ben decomposto e ricopritelo di terra: seminate poi abbastanza fitto. Durante i gran freddi proteggete i piselli nati, coprendo le piantine con paglia di lettiera e foglie secche. Appena il tempo in primavera lo permette, scoprite i piselli e rincalzateli, spargendo un po' di nitrato di calcio, che ne favorirà la crescita. Quando saranno alti circa 30 cm., rincalzateli una seconda volta, e mettete sostegni alle qualità che ne abbisognano. State attenti alle lumache, che spesso in molti nostro orti distruggono completamente i giovani piselli. Nei luoghi ove si teme questo malanno è bene spargere ai piedi delle piante della calce.

(*Gazzetta del Contadino*).

ALTERAZIONE DEL COLORE NEI VINI. — Qualora i rimedi preventivi non fossero sufficienti ad impedire l'annerimento ed il vino contenesse quella quantità di tannino e di ferro da permettere l'annerimento, si dovrà ricorrere, se l'acidità non è eccessiva, all'aggiunta di acido tartarico o citrico nella misura sufficiente ad impedire l'annerimento (30-50 gr. a q.le). Per determinare con precisione la quantità di acido tartarico o citrico da aggiungere ad un vino affetto da casse ferrica, necessita conoscere il grado di acidità, che si determina per mezzo di appositi strumenti detti acidimetri.

Se però il vino ha già subìto l'annerimento e l'aggiunta dell'acidità, nei limiti del normale, non è capace di impedire il malanno la cura del vino già intorbidato si può fare in questo modo: Si completa per mezzo di un travaso e relativo arieggiamento. L'arieggiamento eseguito mediante travasi, oppure con emissione di aria a mezzo di pompe, finisce col trasformare tutto il tannato ferroso in tannato ferrico, insolubile.

Fatto ciò si pratica una buona chiarificazione adoprando gr. 10 di gelatina a hl. Dopo 10-15 giorni dalla chiarificazione sarà necessario travasare di nuovo il vino per toglierlo di sopra al deposito formatosi con la chiarificazione. Se il vino dopo la chiarificazione si presenterà povero di colore si provvederà a correggerlo mediante l'aggiunta di circa un litro di enocianina liquida per hl. Però per stabilire la giusta quantità di enocianina necessaria per ridare al vino la giusta colorazione, sarà opportuno fare una prova in piccolo operando su una damigiana di vino.

(*Il Progresso Agricolo*).

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « Donna Luisa »)

Un " pudding „ colossale che permetterà di ricavarne undicimila

Scrivono da Londra che più di undicimila « pudding » furono ricavati dal colossale « pudding » natalizio di 10 tonnellate pel Principe di Galles.

Il primo fu destinato al Principe pel giorno di Natale; il secondo al Lord Mayor di Londra che ha dato la prima manata all'impasto; gli altri furono distribuiti fra i disoccupati in tutta la Nazione.

Il « pudding » che venne impastato da migliaia di persone in un grande magazzino di Londra, fu fatto con ingredienti giunti da tutti i Dominions e le colonie inglesi.

Il legname di una botte di vino

costa in Romenia dieci volte di più del vino contenutovi

Scrivono da Vienna curiosissimi particolari sulle conseguenze derivanti nelle campagne della Romania dalla mancanza di denaro liquido. Il proprietario di capi vuole, per esempio, costruirsi una stalla. Siccome non ha denaro, carica sui suoi ronzini un'enorme quantità di mais, che costa circa una lira e cinquanta al quintale, e si reca dal commerciante di legnami e di ferramenta. Ivi scambia il suo prodotto con le assi di legno ed i chiodi che gli occorrono per la sua costruzione. Gli operai addetti al lavoro vengono pagati con mezzi alimentari o con le assi ed i chiodi rimasti d'avanzo. E con questo compenso « in natura » sotto il braccio, l'operaio va a « comprare » le sue sigarette ed il suo bicchierino di liquore dal tabaccaio e dal droghiere. Questo baratto naturale è diventato in Romania molto difficile e complicato. Se un contadino ha bisogno di una botte di legname, porta al bottaio una certa quantità di vino. *La botte va diventando sempre più cara del contenuto. Una botte vuota costa dieci volte la quantità di vino che vi può essere contenuta.* Si racconta anche che un contadino, di nome Popescu, recatosi a Bukarest per acquistarvi un paio di stivali, e non avendo denaro liquido, abbia portato con sè un vitello. Calzati gli stivali, egli ha domandato al calzolaio il permesso di provarli un po' a lungo per strada, lasciandogli come garanzia il vitello. Ma il contadino, cervello fino, non ha più fatto ritorno in calzoleria, squagliandosela come un ladro, perchè, evidentemente, il vitello costa meno degli stivali.

FIOR DI PENSIERI

— Gli occhi di una persona che piange sinceramente terminano in perle. (MORATIN.

— La poesia è la prima gioia della vita; e l'amore è la prima poesia. MANTEGAZZA.

— L'ingratitudine è il più odioso dei difetti umani. VICO.

— In politica, la parola è stata data da Dio... per nascondere i propri pensieri TALLEYRAND.

Le ricette pratiche

Per calmare il prurito acuto e fastidioso conviene attenersi al regime latteo vegetale. Giovano poi lozioni all'aceto, pomata al mentolo, canfora, guajacolo. Per es.: Guajacolo gr. 1, mentolo 1, vasellina 100.

Inoltre devesi spolverare colla miscela: talco in polvere gr. 100, canfora 5.

Se il prurito è alle palpebre, bisogna astenersi dal fregarsi gli occhi. Lavarli con soluzione tiepida di acido borico con una pezzuola o cotone idrofilo, ma mai colla spugna.

ZIO PAOLO.

La sfinge a premio

BIZZARRIA

Quant'è curioso questo strumento!
Sa dir se siete sano o malato.
Se in due lo spezzo, ciascun frammento
Di stesse lettere viene formato.
E l'uno d'essi è la sicura
Base precisa d'ogni misura.

Fra quanti ci manderanno la spiegazione esatta per cartolina doppia (lasciando intatta la risposta) entro il 10 Gennaio sorteggeremo i seguenti premi:

1. Un grande ed elegante calendario da studio. — 2. Un romanzo italiano ed uno francese. — 3. La collezione completa di 16 annate dell'*Almanacco degli Agricoltori* (dal 1917 al 1932).

Spiegazione del quesito pubblicato nel precedente fascicolo:

I due numeri rappresentanti le due parti in cui si deve dividere 32 *sono* 20 *e* 12.

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta: Romolo Gianferri — Cav. Rino Di Guerra — Emma Colj — Bix — Giovanni Rossi — Aldo Cavalla — Dott. Umberto Comez — Iole Bonanni — Gius. Tortorici — Agr. Teresio Serra — Rag. Mario Conti — Gino De Stefanis — Adalgisa Sacchi — Pietro Mori — Prof. Sergio Catena — Lia Porro — Carlo Antonio Dotti — Umberto Silvestrini — Giacomo De Medio — Tina Gilli — Cav. Lorenzo Musso, insegnante — Pietro Talini presso Fratelli Meschi — Roberto Ciotti — Rioberto Callaini.

La sorte ha favorito: 1. Prof. Catena (Calendario) — 2. Aldo Cavalla (Romanzi) — 3. Tina Gilli (Collezione).

E *Buon Anno!* a tutti i lettori e scrittori di questa rubrica.

LA SFINGE.

LA RADIO AGRICOLA

Ecco l'orario delle trasmissioni radiofoniche:

Stazione di **MILANO** (lungh. d'onda m. 500,8 - Kw. 8,5)
Stazione di **TORINO** (lungh. d'onda m. 297 - Kw. 8,5)
Stazione di **GENOVA** (lungh. d'onda m. 312,8 - Kw. 12,5)
ogni giorno feriale alle ore 19: Comunicati dei Consorzi Agrarii
ogni giorno feriale alle ore 20,20: Bollettino metereologico
Torino e Genova: ogni domenica alle ore 11,20: consigli agli agricoltori.
Stazione di **ROMA** (lungh. d'onda m. 441 - Kw. 75)
Stazione di **NAPOLI** (lungh. d'onda m. 331 - Kw. 1,7)
ogni giorno feriale alle ore 17,25: Bollettino del tempo
ogni giorno feriale alle ore 13,40: Comunicati agrarii.
Stazione di **BOLZANO** (lungh. d'onda m. 453 - Kw. 1,5)
ogni giorno feriale alle ore 13,40: Comunicati agrarii.
Stazione di **TRIESTE** (lungh. d'onda m. 474 - Kw. 15)
ogni giorno feriale alle ore 20,30: Comunicati agrarii

PER FINIRE

La signora alla nuova Cameriera:
— Siete fidanzata?
— Sissignora.
— Ufficialmente?
— No, soldatamente.

* * *

— Bisogna nascondere tutti gli oggetti preziosi.
— Perchè?
— Il ladro che ho difeso, e che è stato assolto, viene a ringraziarmi.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici

CHIEDERE LISTINO

PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA

L. POCHINI – Settignano (Firenze)

Chiedete Listino gratis - Volendo il Catalogo illustrato- franco, raccomandato, spedire L. 8

"Resi" Marca brevettata

per Polli e Pulcini

Tenaglie da tatuaggio

per Conigli, Suini, ecc.

Marche per ogni specie di bestiame della fabbr. mond. "H. Hauptner".

I. e M. BERNAREGGI

Ponte - Chiasso

Incubatrici

Le più perfette - Le più facili a condurre - I migliori prezzi - Le mass me schiuse.

Tutti gli attrezzi e macchine per la pollicoltura

A. Belpasso

GENOVA

Via Macelli Soziglia, 41

DITTA FONDATA NEL 1887

Conigli Castorrex e Rex

di colore ogni età, disponibili soggetti bellissimi, figli di riproduttori.

Allevamento di alta selezione

SIGNORINI EDOARDO

Thiene

CHIEDERE LISTINO

Premiato Consorzio

AVICULTORI e CONIGLICULTORI

CUPRAMONTANA

(ANCONA)

Razze allevate: LIVORNESE Bianca - WYANDOTTE Bianca LANGSHAN Nera

Conigli delle migliori razze

Listino gratis a richiesta

VIVAI

DI BARBATELLE PER UVE FINE DA TAVOLA E DA VINO

CATALOGO GRATIS

S. A. PAOLO VIGNOLI

Casella postale 450 - Genova

Fornitori delle Primarie Case

Vasi greggi

di terra cotta

dimensioni ea cm. 2 ½ a 75

forte produzione

LISTINI GRATIS

BERTOLDI

Valenza Po

REX

Riproduttore Castorrex e Rex di Colore

Listino prezzi gratis a richiesta

CONIGLIERA REX

MADERNO SUL GARDA (Brescia)

CONIGLI giganti

DI FIANDRA

bianchi, grigi; giganti Bouscat; bleu di Vienna; Cincillà; Imalaia; Angora; razze garantite selezionate.

Premiata Coniglieria

« TENUTA BIOTTA »

GAMALERO (Alessandria)

CONIGLIERA DEL "TRIVIO"

POLLENZA (Marche)

Selezione delle più pregiate razze da carne e da pelliccia.

Prezzi miti — Massime garanzie.

Premiato allevamento

DI

Pollicoltura e Coniglicoltura

Dr. **Mario Mattioli**

DIRETTORE MATTATOIO

(Ancona) **Senigaglia**

Conigli e polli delle razze più redditizie Garanzie eccezionali - Prezzi miti

Chiedere listini

Specialità in piante fruttifere e viti americane

AZIENDA AGRICOLA DI RAFFANTINI

Proprietà Ghiselli

Faella Valdarno

(FIGLINE)

CATALOGO GRATIS

LUIGI PIROVANO

VAPRIO D'ADDA (Milano)

Specializzato per la produzione di barbatelle innestate per uve da tavola.

CATALOGO A RICHIESTA

L'ALLEVAMENTO AVICOLO

GIOVANNI SAVORELLI

di Ravenna

dispone ancora di oltre mille pollastre Leghorn bianche robustissime allevate in piena libertà a *prezzi convenienti.*

Premiato Allevamento Avicolo

CARLO COLOMBINI

MODENA

Colombi Razze Estere e Nazionali Conigli da Pelliccia da Carne Giganti Fiandra - G. Normanno - B. Vandea - Papiglione - Bleu e Vienna - Polli Eritrè Oche - Faraone - Anatre

DOMANDARE LISTINO

Questo spazio

costa solo

Lire 100

per tutto il 1932

ANTONINO ITALIANO

MILAZZO (Sicilia)

Barbatelle selvatiche resistenti alla fillossera — Barbatelle innestate.

Catalogo GRATIS a richiesta

Allevamento Avicolo

MARIO PIVETTA

PORDENONE (Udine)

Casella postale 11

RAZZE: Livornese bianca, Wyandotte bianca, Rhode Island Red selezionate ad alta produzione.

Allevamento "EREMO"

dell'Ing. ALBERTO DUBINI

in GERMANEDO DI LECCO

per la

SELEZIONE

della LIVORNESE BIANCA

Direzione: Via Morone, 1

: : MILANO (103) : :

La Microcide

Insetticida — Anticrittogamico contro gli afidi

Costa meno del legno Quassio

FARMACIA ZAMBELLI

Via Ugo Bassi, 31 - *BOLOGNA*

R.A.Z.O.

Sempre si eleva rapidamente del 20 per cento il reddito

ZOOTECNICO

con questo meraviglioso assimilatore di tutte le razioni.

S. A. MANGIMI ARESE

MILANO — Via Plinio, 43

LIVORNESE BIANCA.

Pollastre di 2 mesi L. 10 — di 3 mesi L. 12 — di 4 mesi L. 14 — di 5 mesi L. 16 — Pollastre pronte a produrre L. 25 — Pollastre in produzione controllata L. 27,50 — pulcini di 10 giorni L. 5 — Uova fecondate N. 12 L. 20, N. 18, L. 30, N. 24 L. 40.

CONIGLI — Ogni coppia pronta a produrre della razza:

Avana — Imalaia — Bleu di Vienna — Bleu di Beveren — Bianco Vandea — Angora — Cincilla — Argentato di Champagne — Martora — Fulvo di Borgogna — Bianco di Houtot — Olandese — Giapponese — Nerofuco — Grigioperla a L. 60.

Papiglione Francese — Gigante delle Fiandre (a mantello bianco, grigio lepre, grigio ferro e nero) — Gigante di Normandia, a L. 100

Bianco di Vienna — Rex di Colore — Belier Francese — Zibellino — Crema Argentato.

a L. 100 - Castorrex a L. 150

COLOMBI — Ogni coppia adulta della razza:

Triganino di Modena — Cravattato — Pavoncello Bianco — Zuritos — Viaggiatore del Belgio — Bagadese.

a L. 35

Pica Danese — Pavoncello di colore a L. 40

Timpano Dorato — Cappuccino — Sottobanca di Modena — Piacentino — Romagnolo — Gozzuto Francese — Occhialone di Parma — Barbo — Capitombolante a L. 60

Gozzuto inglese a L. 60

Maltese a L. 100 Romano a L. 150

Imballo e trasporto gratuito, pagamento anticipato (C. C. P. 8-420 - BOLOGNA).

Polli esotici

Faraone — Tacchini — Palmipedi — Fagiani — Pavoni

Canarini — Tortore

Chiedere listino nuovo generale illustrato rimettendo francobollo da 50 cent.

Dott. ZANONI LINO - CARPI (Modena)

Questa pubblicità è economica e vantaggiosa

ISTITUTO NAPOLETANO DI AVICOLTURA E CONIGLICOLTURA

Sede della sez. prov. Avicoltori e Coniglicoltori

Direzione: **Prof. FEDERICO RIVELLI**

Napoli (18) • *Via Giuseppe Piazzi, 55* • *Telef.* **29-451**

Corsi Teorici-pratici di Pollicoltura e Coniglicoltura e Stazione sperimentale di Propaganda Avicola. - Tutto il necessario per impianto e mantenimento di aziende avicole. — Le migliori razze elette da carne e da uova.

Listino Gratis - CATALOGO GUIDA Lire 5 - *Scrivere affrancando*

BANCA D'ITALIA

Situazione al 10 novembre 1931 - IX

ATTIVO.

Totale riserva aurea	L.	8.062.689.999
Oro depositato all'estero dovuto allo Stato	»	1.772.798.105
Cassa	»	268.924.149
Portafoglio su piazze italiane	»	3.825.016.174
Effetti ricevuti per l'incasso	»	6.800.924
Anticipazioni ordinarie	»	1.374.032.275
Titoli dello Stato e garantiti dallo Stato	»	1.377 093.501
Titoli di pertinenza della Cassa Auton.	»	149.450.000
Conti correnti attivi nel Regno	»	232.702.080
Credito di interessi verso dell'Istituto di liquidazioni	»	369.907.771
Azionisti a saldo azioni	»	200.000.000
Immobili per gli uffici	»	182.994.891
Istituto di liquidazioni	»	1.528.397.531
Partite varie	»	1.539.606.249
Spese corrente esercizio	»	139.191.899
Depositi in titoli e valori diversi	»	25.553.519.813
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	274.205.683
TOTALE GENERALE	L.	46.857.431.048

PASSIVO.

Circolazione dei biglietti	L.	14.360.068.250
Vaglia cambiari e assegni della Banca	»	367.633.239
Depositi in Conto corrente fruttifero	»	1.176.515.368
Conto corrente del regio Tesoro	»	300.000.000
Capitale	»	500.000.000
Massa di rispetto	»	100.000.000
Riserva straordinaria	»	32.500.000
Conti correnti vincolati	»	46.150.021
Conto corr. del regio Tesoro, vincolato	»	2.021.622.049
Fondo estinzione Buoni 1031	»	498.694.000
Istituto di liquidazione - conto titoli	»	369.907.771
Conto corr. Cassa Aut. Ammor. di D. P. int		197.827.282
Partite varie	»	717.391.056
Rendite del corrente esercizio	»	341.376.512
Depositanti	»	25.553.519.813
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	274.205.683
TOTALE GENERALE	L.	46.857.431.048

BANCO DI NAPOLI

FONDATO NELL'ANNO 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserve: L. 814.219.000

Direttore Generale: On. GIUSEPPE FRIGNANI

Napoli: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Donnaregina - Monte Centrale di Pietà - Spirito Santo N. 8 Agenzie di Città.

Filiali: Alessandria - Altamura - Ancona - Andria Aquila - Atri - Avellino - Avezzano - Bari - Barletta Benevento - Bologna - Bolzano -Brindisi - Cagliari Campobasso - Caserta - Cassino - Castellana - Castro-Villari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Chieti - Cosenza - Cotrone - Firenze - Fiume - Foggia - Foligno Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giuliano Gorizia - Guaria Sanframondi - Irsina - Irsenia - Isola Liri - Lagonegro - Lanciano - Lecce - Livorno - Maglie - Marcianise - Matera - Melfi - Mercato Sanseverino - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno Monopoli - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro Oristano - Ortona a Mare - Ozieri - Paolo - Perugia Pescara - Piedimonte D'Alife - Pisticci - Pizzo - Potenza - Pozzuoli - Putignano - Reggio Calabria - Rionero in Volture - Roma - Rossano - Salerno - Taranto Teramo - Terranova Pausania - Torino - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Tripoli - Venezia Venosa - Zara.

Filiali all'estero: Chigaco - New - York - Buenos Aires.

Corrispondenti: su tutte le piazze del Regno e dell'estero

Sede di Roma: Via del Parlamento.

Agenzie di Roma: Via Carlo Alberto 28 - Palazzo del Parlamento - Piazza Rusticucci.

Istituto Nazionale delle Assicurazioni

SEDE IN ROMA - Via S. Basilio

Persone assicurate - 1 milione: Capitali assicurati 12 miliardi

POLIZZE GARANTITE DALLO STATO

GLI ASSICURATI
PARTECIPANO AGLI UTILI DELL'AZIENDA

Svariate forme di assicurazione-vita adatte a tutte le classi sociali ;

a sicurazioni popolari senza visita medica a prezzi pagabili a rate mensili ;

assistenza sanitaria agli assicurati ;

buoni per visite gratuite, facilitazioni per speciali cure mediche, chirurgiche, oculistiche, odontoiatriche, ecc.;

riduzioni di tariffe presso tutti i principali stabilimenti termali (Acque albule di Tivoli, Terme di Agnano, di Chianciano, di Levico-Vetriolo, di Salsomaggiore, di S. Pellegrino, di Acqui, di Recoaro e di Santa Cesarea).

L'ISTITUTO NAZIONALE DELLE ASSICURAZIONI, ha agenti generali in tutte le Città del Regno, e nelle Colonie. Rappresentanze ed Agenzie all'Estero.

La Banca Commerciale Italiana

raccomanda l'uso dei suoi

Assegni "Vade-Mecum„

per i pagamenti ordinari

e dei

"B.C.I. Travellers' Cheques„

(assegni per viaggiatori)

in Lire Italiane, Marchi, Franchi francesi, Dollari e Sterline

per chi viaggia

I "B. C. I. Travellers' Cheques„ sono ora venduti franco di commissione e spese

POMPE

PER ACQUA, ACETI, VINI, LIQUORI · SCIROPPI. OLII, ECC.
IMPIANTI PER CANTINE
TUBI DI GOMMA - PRODOTTI CHIMICI PER ENOLOGIA
CATALOGO GRATIS
DITTA G. BELLAVITA
MILANO
PIAZZALE PARINI, 3

FILTRI

Il mezzo di adescamento KIEFERLE

Attira animali da chilometri di distanza, e li cattura in qualunque luogo. Non è un veleno. Vi garantiamo che potrete pigliare già la prima notte volpi, martore, puzzole. Il miglior mezzo d'adescamento del mondo. Migliaia di ringraziamenti a disposizione. In 10 giorni si sono catturate 24 volpi, in 8 giorni 7 martore, 11 puzzole e così via. Invio giornaliero più di 300 pacchetti. Prezzo L. 20; per martore e puzzole assieme L. 18. Dura un inverno intero. Unito gratuito segreto di cattura, d'un valore inestimabile. Esca per pesci, indispensabile a pescatori all'amo e pescatori con nassa: L. 24. Esca per talpe d'immancabile successo L. 24. Il miglior mezzo contro i topi e ratti che garantisce una sicura e completa distruzione a L. 20 la dose. Domandate prospetti.

Buch, 401 H. GENNER Ct. Sciaffusa (Svizzera)
Porto per lettere L. 1,25 - Per cartoline postali Cent. 75

LE TARIFFE

per la pubblicità su
La Rivista Agricola
e su **L'Almanacco degli Agricoltori**
sono molto economiche

QUESTA PUBBLICITA'

è molto redditizia perchè le nostre pubblicazioni hanno una fortissima tiratura e sono diffuse in tutte le Regioni

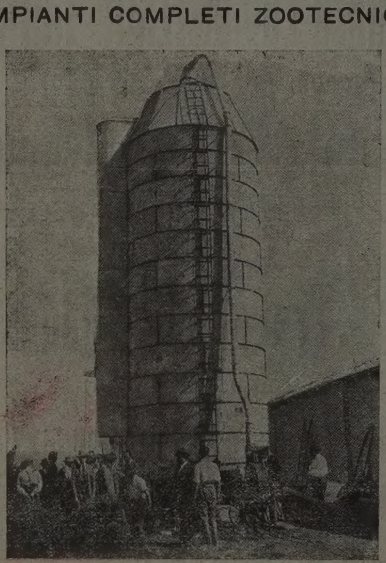
CHIEDERE PREVENTIVI

S. I. M. A.

SOCIETA' ANONIMA ITALIANA
MILANO - Via Ruggero Boscovich, 31

Silos Metallici per grano e foraggio
IMPIANTI COMPLETI ZOOTECNICI

Costruzione Italiana Brevettata



Massime onorificenze Esposizioni Torino Bologna

Funzionari del Ministero dell'Economia Nazionale visitano il primo Silos metallico nell'Agro Romano Prop. Comm. Romolo Vaselli - Roma

Preventivi Progetti a richiesta

Il treno di lusso Roma-Parigi

ha delle carrozze-letto di 2ª classe

Dal 2 Novembre il Treno di Lusso quotidiano *Roma-Express* per le comunicazioni di Boulogne (Londra) e Parigi-Roma (Via Torino-Genova-Pisa) ha anche delle carrozze letto di 2ª classe.

Partenza da Londra: ore 9 — Boulogne 13 — Parigi (P. L. M.) 17,20. — Arrivo a Torino ore 7,45 — Genova 10,42 — Roma ore 19,45.

In senso inverso: Partenza da Roma ore 15,05 — Genova 23,57 — Torino 2,55. — Arrivo a Parigi ore 14,35 — Boulogne 18,56 — Londra ore 22,50.

Comunicazioni rapide di giorno fra Parigi e Milano

Da Parigi a Milano, la via più corta è quella che raggiunge il Jura al tunnel del Monte d'Oro e le Alpi al tunnel del Sempione. Essa è dotata di un espresso di giorno per tutte le classi.

Partenza da Parigi P. L. M.: ore 8,05 — Digione 12,31. — Arrivo a Losanna: 17,31 — Montreux 18,09 — Briga 20,16 — Milano 23,45.

Carrozza Ristorante da Parigi a Digione e da Vallorobe a Briga.